

LEVANTE FRANTOIANI DAL 1902		SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Ed. 2 del 31/07/17 Rev. 5 del 27/08/21	
Cod. prod. / Product ID:		CGIRA25LEV	EAN prodotto: / Product EAN:		8011845527890
			EAN cartone: / Carton EAN:		-
LOTTO / BATCH		Julian code: L - anno/years (two numbers) - giorno/day (three numbers) - Linea di produzione / production line (one number) - Sequenza / Sequenzial (one letter) *** ES: confezionamento/packaging 26/01/2020 Linea 1 II conf. - CODE: L20026 1B			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION					
Olio di semi di girasole raffinato 25 LT € / Refined sunflower seed oil 25 LT €					
LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT					
Olio di semi di girasole raffinato / Refined sunflower seed oil					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES					
Aspetto / Appearance:		Giallo più o meno intenso / Light amber colour			
Consistenza / Consistency:		Liquido a 20 °C / Liquid at 20 °C			
Odore / Odour:		Neutrale / Neutral			
Sapore / Taste:		Sapore dolce e gradevole / Mild and pleasant flavor			
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE / PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES					
Densità / Density: 0,920 kg/l					
Acidità libera (acido oleico) / Free fatty acids (Oleic Acid): ≤ 0,5 in %					
Numero di Perossidi / Peroxide value: ≤ 7 meq di O2/kg					
Acido Oleico / Oleic Acid (C18:1): 14,0 < 39,4 in %					
Punto di fumo / Smoke point: > 220 °C					
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION					
Valori nutrizionale / Nutrition value			Per 100 ml	Per porzione (10 ml)	
Energia / Energy			3404 kJ - 828 kcal	340 kJ - 83 kcal	
Grassi / Fat of which			92 g	9 g	
acidi grassi saturi / saturates fat acids			10 g	1 g	
acidi grassi monoinsaturi / monounsaturated fat acids			24 g	2 g	
acidi grassi polinsaturi / polyunsaturated fat acids			58 g	6 g	
Carboidrati di cui / Carbohydrate of which			0 g	0 g	
zuccheri / sugars			0 g	0 g	
Fibre / Fibre			0 g	0 g	
Proteine / Protein			0 g	0 g	
Sale / Salt			0 g	0 g	
PACKAGING INFO					
Unità di vendite / Sale unit					
Descrizione / Description			Latta Litografata / lithographed tin		
Tappo / Cap			Giallo / Yellow		
Formato / Size (ml)			25000		
Peso netto / Net weight			23000	g (± 2)	
Peso lordo / Gross weight			24410	g (± 2)	
Lunghezza / Lenght			440	mm (± 2)	
Larghezza / Width			289	mm (± 1)	
Altezza / Heigth			289	mm (± 1)	
Cartone / Carton					
Tipo / Type			No / No		
Peso lordo / Gross weight			24.40	kg (± 0,1)	
Larghezza / Width			28.90	cm (± 1)	
Lunghezza / Lenght			28.90	cm (± 1)	
Altezza / Heigth			44.00	cm (± 1)	
Composizione / Configuration					
			Pallet EPAL 80 x 120 EPAL wood pallet 80 x 120		Pallet AM. 100 x 120 AM. wood pallet 100 x 120
Unità di vendita / Sale units			1		-
Pezzi per strato / Pieces per layer			11		-
Numero di strati / Number of layers			3		-
Unità di vendita per pallet / Sale units per pallet			33		-



CONSERVAZIONE / STORAGE
Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da luce diretta o fonti di calore.
<i>Store the product in a dry place and away from direct sunlight or heat sources.</i>
ALLERGENI E OGM/ ALLERGENS AND GMO
Ai sensi del Reg. EU 1169/2011 il prodotto non contiene allergeni / In compliance with EU Reg. 1169/2011 the product doesn't contain allergens
In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime, il prodotto è conforme al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche (non richiede di essere etichettato come OGM) / According to the statements of suppliers of raw material, the product is in compliance with Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 and following updates (it doesn't need to be labelled as GMO)
SHELF LIFE
Termine minimo di conservazione dalla data di confezionamento: 18 mesi <i>Best before date from packaging date: 18 months</i>
ISTRUZIONI E DESTINAZIONI D'USO / INSTRUCTIONS AND INTENDED USE
Prodotto idoneo all'alimentazione umana e conforme alle normative vigenti. Può essere utilizzato per condire qualsiasi pietanza anche senza ulteriore preparazione. Un eventuale sedimento è prova di genuinità del prodotto.
<i>Product suitable for human consumption and in compliance with current regulations. It can be used to season any dish, even without any further preparation. Any sediment is proof of authenticity of the product.</i>

