

LEVANTE FRANTOIANI DAL 1902		SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Ed. 2 del 31/07/17 Rev. 2 del 16/11/22	
Cod. prod. / Product ID:		CPALMBIF25LEV	EAN prodotto: / Product EAN:		8011845924033
			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 palma bi-frazionato lt. 25 € / Palma seeds oil bi-fractionated lt. 25 €					
LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT					
Olio vegetale ottenuto dalla polpa del frutto della Elaeis guineensis e successiva raffinazione per uso alimentare Vegetable oil obtained from the fruit of Elaeis guineensis and later high fluidity food refining					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES					
Aspetto / Appearance:		Limpido / Clear			
Colore / Colour:		Giallo / Yellow			
Odore / Odour:		Neutro / Neutral			
Sapore / Taste:		Neutro / Neutral			
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE / PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES					
Densità / Density: 0,920 kg/l					
Acidità libera (acido oleico) / Free fatty acids (Oleic Acid): ≤ 0,6 in % (m/m)					
Punto di fumo / Minimun mandatory flash point: > 235 °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			52 g		5 g
acidi grassi monoinsaturi / monounsaturated fat acids			28 g		3 g
acidi grassi polinsaturi / polyunsaturated fat acids			12 g		1 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 personalizzata / Printed personalised drum		
Tappo / Cap			Giallo / Yellow		
Formato / Size (ml)			25000		
Peso netto / Net weight			23000	g (± 2)	
Peso lordo / Gross weight			24160	g (± 2)	
Lunghezza / Lenght			292	mm (± 1)	
Larghezza / Width			292	mm (± 1)	
Altezza / Heigth			445	mm (± 1)	
Cartone / Carton					
Tipo / Type			No / No		
Peso lordo / Gross weight			-	kg (± 0,1)	
Larghezza / Width			-	cm (± 1)	
Lunghezza / Lenght			-	cm (± 1)	
Altezza / Heigth			-	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 per cartone / Sale units per carton			1		1
Cartoni per strato / Cartons per layer			11		14
Numero di strati / Number of layers			3		3
Cartoni per pallet / Cartons per pallet			33		42
Unità di vendita per pallet / Sale units per pallet			33		42

LEVANTE

FRANTOIANI DAL 1902

FRIGGI CHEF

OLIO VEGETALE

25000

FRITTURA PERFETTA



CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da luce diretta o fonti di calore.

Store the product in a dry place and away from direct sunlight or heat sources.

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

Best before date from packaging date: 18 months

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.

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.

