

SALOV S.p.A via di Montramito 1600 55040 Massarosa (Lucca)	SPECIFICA PRODOTTO IO-CON-SP-PRO	ID Scheda: 1924 REV 0 del 23/12/14
--	---	--

CODICE PRODOTTO	10001096
-----------------	----------

DESCRIZIONE PRODOTTO	EX.V LA 5X04 FRANTOIO DEL CASALE
----------------------	----------------------------------

DENOMINAZIONE LEGALE	Extra Virgin Olive Oil
----------------------	------------------------

LISTA INGREDIENTI	100% Extra Virgin Olive Oil
-------------------	-----------------------------

SCADENZA	Entro la fine del mese di 14 mesi espressi come mmm_AAAA
----------	---

TUS	6 mesi
-----	--------

INFORMAZIONI DI STOCCAGGIO	Conservare a temperatura ambiente, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Il prodotto può intorbidire a temperature inferiori a 7°C. Questo fenomeno naturale non ne compromette la qualità.
----------------------------	--

CODICE EAN	8002210118478
------------	---------------

CODICE ITF	08002210118485
------------	----------------

LOTTO DI PRODUZIONE	Lotto UE TgggA	T= tipo di olio GGG= giorno giuliano di produzione A=anno in lettere (esempio N=2017)
---------------------	----------------	--

CARATTERISTICHE CONFEZIONE	Lat 5
----------------------------	-------

DIMENSIONI CONTENITORE (mm)	149 x 120 x 313 (h)
-----------------------------	---------------------

PESO LORDO PEZZO (Kg)	4,97 KG
-----------------------	---------

UNITA' VEND. IMB. N.	4
----------------------	---

DIMENSIONI IMBALLO (mm)	307 x 260 x 320 (h)
-------------------------	---------------------

PESO LORDO IMBALLO (Kg)	20,37
-------------------------	-------

IMBALLI PER STRATO n°	11
-----------------------	----

STRATI PER PALLET n°	3
----------------------	---

IMBALLI PER PALLET n°	33
-----------------------	----

PEZZI PER PALLET n°	132
---------------------	-----

ALTEZZA PALLET (mm)	1.130
---------------------	-------

NOTE	
------	--

ORIGINE	blend of olive oils of European Union origin
---------	--



IO-CON-SP-PRO

Sheet ID ###
REV 0 del ###

Valori Nutritivi medi per 100 ml di prodotto

Valore Energetico	821,7 kcal	3378 kJ
Grassi	91,3 g	
di cui Saturi	13,9 g	
Monoinsaturi	70,4 g	
Polinsaturi	7 g	
Carboidrati	g	
di cui Zuccheri	g	
Proteine	g	
Sale	g	



RISCHIO MICROBIOLOGICO

Le contaminazioni microbiche non sono da considerarsi pericolose poiché gli oli non rappresentano un substrato di crescita per i microorganismi in quanto l'assenza di acqua, di carboidrati e di sostanze azotate e fattori di crescita ne impedisce l'attecchimento e la proliferazione.

RISCHIO ALLERGENI

In stabilimento, gli oli alimentari a potenziale rischio allergizzante sono gli oli di arachide e di soia, ottenuti dalla raffinazione dei corrispondenti oli greggi. Durante il processo, nella fase di neutralizzazione, il trattamento a caldo con alcali concentrati determina la completa distruzione delle sostanze proteiche e polisaccariche con il conseguente abbattimento degli elementi ad azione allergizzante. L'eventuale contaminazione di questi oli raffinati con il loro corrispondente greggio è impensabile in quanto lo stoccaggio e le tubature di movimentazione dei due oli sono completamente indipendenti e locate in zone lontane fra loro. Il prodotto non contiene glutine.

O.G.M.

Il prodotto non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati.



**ITEM SPECIFICATION SHEET
IO-CON-SP-PRO**

Sheet ID ###
REV 0 del ###

ALLERGENS FORM

MAIN ALLERGENS	PRESENCE IN THE PRODUCT (YES/NO)	SPECIFIC NAME OF THE SUBSTANCE IF PRESENT IN FACTORY	RISK OF CROSS CONTAMINATION
Sulphur dioxide and sulfites (specify quantity if higher than 10 ppm or 10 mg / kg)	NO		
Peanut seed and derived products (including oil)	NO	Peanuts oil	Referred to the point 3.3 of our manual, no risk of contamination between the raw peanut oil and Extra Virgin Olive Oil because they have a two completely separated flows.
Cashew - nut (including oil)	NO		
Walnut (including oil)	NO		
Hazelnut (including oil)	NO		
Brazil walnut (including oil)	NO		
Pecan nut (including oil)	NO		
Macadamia nut (including oil)	NO		
Pistachio - nut (including oil)	NO		
Pine kernel (including oil)	NO		
Almond (including oil)	NO		
Eggs and derived products	NO		
Fishes - crustaceans and derived products (including gelatin...)	NO		
Soya and derived products (including lecithin..)	NO	Soya bean oil	No risk of contamination since the oil Soybean is purchased only refined.
Gluten (specify quantity) of following origin	NO		
▪ Wheat	NO		
▪ Rye	NO		
▪ Barley	NO		
▪ rustic wheat (lat. spelta)	NO		
▪ oat	NO		
▪ hybrid species and derived products from gluten	NO		
Milk	NO		
Dairy products including lactose (specify quantity)	NO		
Sesame seed and derived products (including oil)	NO		
Lupin (lat. lupinus) and derived products	NO		
Celery and derived products	NO		
Mustard and derived products	NO		

PARAMETRI CHIMICI

SALOV S.p.A. Via Montramito 1600 Massarosa (LU)	SCHEMA TECNICA	Pag. 1 di 1 Rev. 1.1
--	-----------------------	-----------------------------

Codice SAP 30000065

Descrizione FILTRATO EXTRA V. BLEND BASE UE

Acidità (%)	≤ 0,5
Numero di perossidi (meqO ₂ /kg)	≤ 15

Spettrofotometria UV

K232	≤ 2,25
K268	≤ 0,16
Delta K	≤ 0,01

Spettrofotometria VIS

Abs @ 400 nm (oil)	-
Abs @ 420 nm (oil/iso-octane 1:1)	-
Abs @ 453 nm (oil/iso-octane 1:1)	-

Composizione Acidica (%)

C12_0	-
C14_0	≤ 0,03
C16_0	7,50-20,00
C16_1	0,30-3,50
C17_0	≤ 0,40
C17_1	≤ 0,60
C18_0	0,50-5,00
C18_1	55,00-83,00
C18_2	2,50-21,00
C18_3	≤ 1,00
C 20_0	≤ 0,60
C 20_1	≤ 0,50
C 22_0	≤ 0,20
C 22_1	-
C 22_2	-
C 24_0	≤ 0,20

Isomeri Trans (%)

t-C18_1	≤ 0,05
t-C18_2_3	≤ 0,05

Composizione sterolica (%)

Colesterolo	≤ 0,5
Brassicasterolo	≤ 0,1
Campesterolo	≤ 4,0
Stigmasterolo	< Campesterolo
β-Sitosterolo	≥ 93,0 (total)
Δ5-Avenasterolo	-
Δ7-Stigmasterolo	≤ 0,5
Δ7-Avenasterolo	-
Eritrodiole+Uvaolo	≤ 4,5
Contenuto totale (ppm)	≥ 1000

Altre analisi

Etil esteri (ppm)	≤ 25
3,5-Stigmastadiene (ppm)	≤ 0,05
Cere C42+C44+C46 (ppm)	≤ 150
Cere C40+C42+C44+C46 (ppm)	-
Delta ECN42	≤ 0,2
2 gliceril monopalmitato (%)	≤ 0,9
Polifenoli (ppm)	-
Tocoferoli (ppm)	-

Contaminants

Solventi Alogenati (singolo, ppm)	<0,1
Solventi Alogenati (totale, ppm)	<0,2
Pesticidi	(*)
Altri contaminanti	(**)
Numero di Iodio	-


Panel Test

Mediana del Fruttato	>0
Mediana dei difetti	

Valori al confezionamento

(*) EC Rule 396/2005 and following modifications

(**) EC Rule 1881/2006 and following modifications

Massarosa 16/05/17	SALOV S.p.A. Quality Assurance Division	R.S.Q. Alessio Diblasi 
-----------------------	--	---