OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 05_00 Del 09/09/2015
	OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO REFINED OLIVE POMACE OIL	

Denominazione commerciale :OLIO DI SANSA DI OLIVA
Origine: Italia
Trade name : OLIVE POMACE OIL
Origin: Italy

Composizione:
Olio di sansa di oliva raffinato 90%
Olio di oliva vergine 10%

Composition:
Refined olive pomace oil 90%
Virgin olive oil 10%

Descrizione: Prodotto ottenuto dall'olio di sansa di olive grezzo con tecniche di raffinazione che non implicano modificazioni della struttura gliceridica iniziale e con una acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0,3 gr/100 gr
Description: Product obtained from crude olive-pomace oil by refining methods which do not involve modifications of the initial glyceridic structure and with a free acidity, expressed as oleic acid, of not more than 0.3 g / 100 g

Uso designato: alimentazione umana.
Intended use: human nutrition.

Caratteristiche organolettiche (REG CE 2568/1991 e modifiche):
Odore: leggero profumo fruttato di oliva
Colore: caratteristico giallo oro
Sapore: leggerissimo fruttato di olivadelicato,dolce
Consistenza: a 20°C olio filtrato, limpido.

Organoleptic characteristics (REG EC 2568/1991 and amendments):
Odour: slight fruity olive
Colour: characteristic yellow gold
Taste: fruity light of olivadelicato, sweet
Consistency: at 20 ° C filtered oil, limpid.

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 05_00 Del 09/09/2015
	OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO REFINED OLIVE POMACE OIL	

Caratteristiche chimico fisiche:
Densità 0,96
Acidità Max 1.00%
N° Perossidi: Max 10 meqO2/Kg (al confez)
Umidità + Impurezze Assenti
Spettrofotometria U.V.
K32 Max 5.00 al confez.
K 270 Max. .80 al confez.
Delta K: Max 0,10
Physical and chemical properties:

0.96 density
Acidity Max 1:00%
N ° peroxides: Max 10 meqO2 / Kg (in pkg)
Humidity + impurities Absent
Ultraviolet spectrophotometry
K32 Max 5.00 per pkg.
K 270 Max. .80 To pkg.
Delta K: Max 0.10

Etichettatura:
Tutte le informazioni riportate in etichetta sono conformi al Reg.CE n°1169/11 e REG UE 29/2012.
Labelling:
All information on the label are in accordance with EC Regulation No. 1169/11, and REG 29/2012 EU.

Ingredienti: Olio di sansa di oliva origine italiana
Non contiene OGM.
Ingredients: pomace olive oil Italian origin
It does not contain GMOs.

Allergeni: Sulla base delle informazioni fornite dall'EFSA non si registra la presenza di allergeni, ne' tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche.
O.G.M.: non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 05_00 Del 09/09/2015
	OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO REFINED OLIVE POMACE OIL	

Allergens: On the basis of information provided by EFSA do not register the presence of allergens, it 'this product is included in the list of allergens Directive 2003/89 / EC as amended

O.G.M : do not register the presence of genetically modified plants.

Tabella Nutrizionale /Nutritional Information (Dati ENTECRA)

Parametro analitico Analytical parameter	
Kcalorie	820g
Kjoule	3427 g
Proteine	0
Carboidrati	0
Di cui zuccheri	0
Grassi totali	91 g
Di cui acidi grassi saturi	13 g
Sale	0 mg

Valori microbiologici:
Carica batterica a 370: ≤300000 UFC/gr
Lieviti: ≤1000 UFC/gr
Muffe: ≤1000 UFC/gr
Aflatossine B: <10 ppb
Aflatossine totali:<20 ppb

Microbiological values:
Bacterial 370: ≤300000 UFC / gr
Yeasts: ≤1000 CFU / g
Mold: ≤1000 CFU / g
Aflatoxins B: <10 ppb
total aflatoxins: <20 ppb

Shelf-life:18 mesi dalla data di riempimento
Shelf-life: 18 months from the date of filling

Modalità di conservazione Si consiglia di tenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce solare diretta e da qualsiasi altra fonte di calore.

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 05_00 Del 09/09/2015
	OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO REFINED OLIVE POMACE OIL	

Conservation mode : It is advisable to keep the product in a cool, dry place away from direct sunlight and any other heat source

Packaging

I materiali utilizzati per confezionare e gli imballi sono conformi ai Reg.CE 1935/04, Reg. CE 2023/2006 e Reg.CE n°202/2014.

The materials used for packaging and packaging comply with EC Regulation 1935/04, Reg. EC 2023/2006 and EC Regulation No. 202/2014.

Condizioni di stoccaggio: lontano da luce e fonti di calore

Storage conditions: away from light and heat sources

Attribuzione lotti: Per esigenze di codifica interna sui documenti di trasporto e in fattura il lotto è costituito da 3 campi fissi di cui il primo è rappresentato dalla lettera L; il secondo rappresenta l'anno di imbottigliamento e il terzo dal giorno giuliano di imbottigliamento Esempio: L 16 068

Attribution lots For internal coding requirements on the shipping documents and invoices in the batch it consists of three fixed fields of which the first is represented by the letter L; the second is the year of bottling and the third from the Julian day bottling

Example: L 16 068