

OLIBAR s.r.l. Via Dell'Agricoltura 8/10 Curtatone (MN)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FOODNESS	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 10 ml COD.FD600	Rev.: 0 Del 30/01/2015 Pg.: 1 di 2
---	--	---	--

Descrizione del prodotto: miscela di oli di oliva dell'Unione Europea, ottenuta dalla spremitura da olive sane e in buono stato di maturazione; conservato e confezionato in confezione monodose formato bustina in materiale quadruplico accoppiato PET12+AL8+PET12+PE50 atossico per alimenti conforme al Reg.CE n° 1935/2004.

Ingredienti: olio extra vergine di oliva (olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici). Miscela di oli di oliva dell'Unione Europea.

Caratteristiche organolettiche del prodotto finito:

Aspetto: Limpido a 20°C.
Colore: giallo verde .
Odore: fruttato, assenza di odori estranei, anomali o sgradevoli.
Sapore: dolce, delicato, assenza di sapori estranei, anomali o sgradevoli.
Sostanze estranee: praticamente assenti

Caratteristiche chimico - fisiche del prodotto finito:

Acidità (% acido oleico): max. 0,80

N° perossidi (meq O2/kg) : max. 20,0

Per gli altri valori non specificati si fa riferimento a quanto stabilito dal Reg.CE 2568 e successive modifiche

Caratteristiche microbiologiche del prodotto finito:

Conta Batterica totale < 100 u.f.c. / g
Lieviti < 50 u.f.c. / g
Muffe < 50 u.f.c. / g

Valori nutrizionali medi per 100 g.:

Valore energetico	Kcal : 828	Kj: 3404
Proteine :	0,0	
Grassi:	92,00	
di cui saturi:	10-16	
Carboidrati :	0,0	
di cui zuccheri:	0,0	
Fibre totali:	0,0	
Sale:	0,0	

Packaging: tipo film stampato

Materiale di incarto: quadruplico accoppiato PET12
 +ALU8+PET12+PE50g.

Misure bustina: mm 30 x 130

Contenuto bustina: 10 ml

N° bustine per BOX: 100

N° Box per cartone: 3

Durabilità:

da consumarsi entro 14 mesi dalla data di confezionamento.

Stoccaggio: in luogo asciutto e al riparo da fonti di calore.

Trasporto: a temperatura ambiente, non condizionata.

OLIBAR s.r.l. Via Dell'Agricoltura 8/10 Curtatone (MN)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FOODNESS	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 10 ml COD.FD600	Rev.: 0 Del 30/01/2015 Pg.: 2 di 2
---	--	---	--

Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II del reg.CE 1169/2011):

TIPO DI ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine(cioè grano, segale,orzo, avena,farro,kamut o i loro ceppi ibridati)e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)		X
Frutta a guscio cioè mandorle(Amigdalus communis L.),nocciole(Corylus avellana), noci comuni(Juglans regia), noci di acagiù(Anacardium occidentale), noci pecan(Carya illinoensis(Wangenh)K.Koch), noci del Brasile(Bertholletia excelsa), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland(Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X

Dichiarazione OGM: non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003.

Garanzie di sicurezza alimentare fornite:

Conformità alle norme igieniche vigenti : regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Applicazione del Regolamento CE 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

Conforme al Decreto Lgs.n°193 del 6/11/2007(attuazione della direttiva 2004/41/CEE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Rintracciabilità dei prodotti alimentari in conformità al Reg.CE n. 178/2002.

Idoneità alimentare dell'imballaggio: conformità al reg. CE 1935/2004

Controlli metrologici.

Controllo allergeni (all. II del reg.CE 1169/2011)

Assenza di OGM (organismi geneticamente modificati)e di loro derivati(reg.CE n° 1829 e 1830 del 2003).

OliBar s.r.l.

Prodotti SEMPRE BUONO Aggiornamento prezzi con decorrenza 01/02/2016

<u>Descrizione Prodotto</u>	<u>ml / gr.</u>	<u>bancale (ct)</u>	<u>Pz x box</u>	<u>Box x Cart</u>	<u>Pz x Cart</u>	<u>ordine minimo (bnc)</u>	<u>Prezzo x Ct dal 01 02 16</u>	<u>Prezzo x box dal 01 02 16</u>
Olio Extravergine Oliva Cartone da 2 Box - 1 bancale	10	60	100	2		1	€ 15,90	€ 7,95
Olio Extravergine Oliva Cartone da 2 Box - 2 bancale	10	60	100	2		2	€ 14,50	€ 7,25
Olio Extravergine Oliva Cartone da 2 Box - 3 bancale	10	60	100	2		3	€ 14,15	€ 7,08
Olio di Oliva Cartone da 2 Box	10	60	100	2		1	€ 13,00	€ 6,50
Aceto Balsamico Cartone da 2 Box	5	60	100	2		1	€ 7,40	€ 3,70
Aceto Bianco Cartone da 2 Box	5	60	100	2		1	€ 7,40	€ 3,70
Succo di Limone Cartone da 2 box	5	60	100	2		1	€ 7,40	€ 3,70
Dressing con Balsamico Cartone da 2 box	15	60	100	2		1	€ 14,36	€ 7,18
Dressing con Bianco Cartone da 2 box	15	60	100	2		1	€ 14,36	€ 7,18
Sale Iodato 1 gr	gr.1	96			1000	1	€ 3,70	
Pepe 0,2 gr	gr.0,2	96			1000	1	€ 7,30	
Maionese Cartone da 2 Box	12	60	100	2		5	€ 7,60	€ 3,80
Ketchup Cartone da 2 Box	12	60	100	2		5	€ 7,60	€ 3,80
Senape Cartone da 2 Box	12	60	100	2		2	€ 7,60	€ 3,80
Miele Millefiori Cartone da 2 Box	gr.6	60	100	2		1	€ 10,70	€ 5,35
Costo impianti stampa							250€ A COLORE	

data:

timbro e firma:

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PALLET DA 40 CARTONI TIPO 9
8 CARTONI DI BASE 5 STRATI
MAX ALTEZZA PALLET COMPLETO 1250 mm

