

	<b>Specifiche del prodotto / Specifiche di prodotto</b>	spec. N. / Spec. N.: 0011 Numero di pagine/ <i>Pagine</i> : 6 <i>Data di rilascio</i> : 01/06/2015 <i>Data di</i> <i>revisione</i> : 06/06/2022
--	---	--

nome del prodotto <i>Nome del prodotto:</i>	<i>stampa:</i> <b>SANSA - OLIO DI OLIVA</b> <b>SANSA - OLIO DI OLIVA</b>	<i>Data di stampa/ Data di</i> 09/12/2022
--	---	---

Produttore: <i>Produttore:</i>	, Repubblica Ceca/ <i>Repubblica Ceca</i> Ekokoza sro Fryjovice 297 73945, Fryjovice
-----------------------------------	---

<b>Popis produktu / Descrizione del prodotto</b>	
Ingredienti: <i>Ingredienti:</i>	100% sansa di olio d'oliva <i>Olio di sansa di oliva 100%.</i>
Olio contenente esclusivamente oli ottenuti dalla lavorazione della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive. <i>Olio composto esclusivamente da oli ottenuti dalla lavorazione della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive.</i>	
Additivo / <i>Non contiene additivi alimentari</i>	
Il prodotto è fabbricato in conformità con i requisiti degli standard HACCP e IFS e in conformità con le normative e le direttive UE. <i>Il prodotto è prodotto secondo i requisiti HACCP e IFS e in conformità con ulteriori norme e regolamenti dell'UE.</i>	

<b>Utilizzo/Utilizzo:</b> Come materia prima per la produzione alimentare, per l'uso diretto come alimento, per la preparazione calda di piatti, per la cucina fredda. Non esiste alcuna restrizione nota per nessun gruppo di consumatori <i>Come materia prima per la produzione di alimenti per uso diretto come alimento o per la cottura di alimenti, per cucine fredde. Nessuna restrizione nota su alcuni gruppi di consumatori.</i>
<b>Paese d'origine / Paese d'origine</b> Spagna _

<b>Requisiti organolettici/Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto <i>Aspetto</i>	Brillante e chiaro, senza foschia. Poiché si tratta di un processo naturale, i frutti possono formarsi per decantazione naturale. Ciò non influisce sulla qualità dell'olio. <i>Brillante e limpido, senza torbidità. Trattandosi di un processo naturale, dalla decantazione naturale possono comparire fondi di frutta. Ciò non influisce sulla qualità dell'olio.</i>
Consistenza <i>Consistenza</i>	Liquido viscoso <i>Liquido viscoso</i>
Colore <i>Colore</i>	Verde con riflessi dorati, variabile a seconda della tipologia <i>Verde con riflessi dorati, variabili a seconda della tipologia</i>
Gusto <i>Gusto</i>	Tipico e caratteristico dopo la materia prima di partenza <i>Tipico e peculiare per le materie prime</i>
Profumo <i>Odore</i>	Tipico e caratteristico dopo la materia prima di partenza <i>Tipico e peculiare per le materie prime</i>



	Specifiche del prodotto / <i>Specifiche di prodotto</i>	spec. N. / Spec. N.: 0011 Numero di pagine/ <i>Pagine</i> : 6 Data di rilascio: 01/06/2015 Data di revisione: 06/06/2022 Data di stampa: <b>SANSA - OLIO DI OLIVA</b> 09/12/2022
nome del prodotto <i>Nome del prodotto:</i>	SANSA - OLIO DI OLIVA	

Parametri fisici e chimici		
Parametro	Limite <i>Limite</i>	Parametro
Spettrofotometria / Spettrofotometria: K-232 K-270 γK	N / A ≤1,70 ≤0,18	Spettrofotometria <i>Spettrofotometria</i>
Acidi grassi liberi (%) <i>AFF (%)</i>	≤ 1,0	ISO 660
Numero di acidità (mg KOH per 1 g di grasso) <i>Indice di acidità (mg KOH per 1 g di grasso)</i>	1,6	ISO 660
Numero di perossidi (meq O2/kg) <i>Valore di perossido (meq O2/kg)</i>	≤15,0	ISO 3960
Densità a 20°C (kg/l) <i>Densità a 20°C (kg/l)</i>	0,916	Idrometro Densimetro
Contenuto d'acqua a 105°C (%) <i>Contenuto d'acqua a 105°C (%)</i>	0,1	Karl Fisher

Composizione in acidi grassi (FA) (%)/ <i>Contenuto Acidi grassi (%)</i>		Metodo / <i>Metodo del gusto</i>
Myristová/Myristic C14:0	≤0,03	
Palmitico C16:0	7,5–20,0	
Stearico C18:0	0,5-5,0	
Oleico C18:1	55,0- 83,0	
Linoleico (LA )/Linoleico C18:2	3,5-21,0	
γ-Linolenico (ALA)/ γ-Linolenico (ALA) C18:3	≤ 1,00	
Arachová/ Arachidico C20:0	≤0,60	
Ikosenová/ Eicosenoico C20:1	≤0,40	
Behenová/Behenic C22:0	≤0,30	
Lignocerová/Lignoceric C24:0	≤0,20	

Composizione in acidi grassi: secondo Codex Alimentarius, CODEX STAN 2

Composizione in acidi grassi: secondo Codex Alimentarius, CODEX STAN 210



	Specifiche del prodotto / Specifiche di prodotto	spec. N. / Spec. N.: 0011 Numero di pagine/ <i>Pagine</i> : 6 Data di rilascio: 01/06/2015 Data di revisione: 06/06/2022 Data di stampa: <b>SANSA - OLIO DI</b>
--	---	--

nome del prodotto <i>Nome del prodotto:</i>	<b>OLIVA</b> 09/12/2022  <b>SANSA - OLIO DI OLIVA</b>
--	--

<b>Dati nutrizionali per 100 ml / Valore nutrizionale per 100 ml</b>	
Valore energetico/ <i>Energia</i>	3389 kJ / 824 kcal
Grassi /	91,6 gr
<i>Grassi da cui derivano gli acidi grassi saturi</i>	13,7 gr
di cui acidi grassi monoinsaturi / <i>di cui acidi grassi monoinsaturi /</i> <i>di cui acidi grassi polinsaturi</i>	72,4 gr
	5,5 gr
Carboidrati / <i>di cui zuccheri</i>	0 g
	0 g
Proteine/ <i>Proteine</i>	0 g
<i>Sale/ Sale</i>	0 g

<b>Contaminanza/ Contaminanti</b>	
Secondo il regolamento (CE) 1259/2011 e il decreto n. 305/2004 Coll. e successive modifiche / <i>Ai sensi del Regolamento (CE) 1259/2011 e del Decreto n. 305/2004 Coll. come modificato</i>	
Olovo / <i>Piombo</i>	massimo 0,1mg/kg
γ Diossine / <i>γ Diossine (OMS-PCCD/F-TEQ) γ</i>	massimo Rilascio di 0,75 pg/g
Diossine e PCB Effetti delle diossine / <i>γ Diossine e diossine simili ai PCB (OMS-PCCD/F-PCB-TEQ)</i>	massimo Fornitura da 1,25 pg/g
PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB1	massimo Rilascio di 40 ng/g
Benzo[a]pirene / <i>Benzo(a)pirene: γ</i>	massimo 2 μg/kg
benzo[a]pyrenu, benzo[a]anthracenu, benzo[b]fluoranthenu a chrysenu / <i>γ PHA</i>	massimo 10 μg/kg

<b>Allergeni secondo CE 1169/2011 / Stato allergenico secondo CE 1169/2011</b>		
	Contiene/ <i>contenere</i>	Contaminazione incrociata / <i>contaminazione incrociata</i>
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, ecc.) e loro prodotti / <i>Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, ecc.) e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
<i>Crostacei e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Uova e prodotti a base di uova / <i>Uova e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Pesce e prodotti derivati	NO/ NO	NO/ NO



	Specifiche del prodotto / <i>Specifiche di prodotto</i>	spec. N. / Spec. N.: 0011 Numero di pagine/ <i>Pagine</i> : 6 di Data di rilascio: 01/06/2015 Data revisione: 06/06/2022 Data di stampa: <b>SANSA</b> <b>- OLIO DI</b>
--	--	--

nome del prodotto <i>Nome del prodotto:</i>	<b>OLIVA</b> 09/12/2022  <b>SANSA - OLIO DI OLIVA</b>
--	--

<i>Nocciolo di arachidi (arachidi) e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Soia e suoi prodotti / <i>Soia e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Latte e prodotti lattiero-caseari (incluso lattosio)/ <i>Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)</i>	NO/ NO	NO/ NO
Frutta a guscio e loro prodotti / <i>Noci e prodotti a base di esse</i>	NO/ NO	NO/ NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l / <i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/l</i>	NO/ NO	NO/ NO
Molluschi e loro prodotti / <i>Molluschi e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Senape e suoi prodotti / <i>Senape e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Sedano e suoi prodotti / <i>Sedano e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Lupino e i suoi prodotti / <i>Lupino e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO
Semi di sesamo e loro prodotti / <i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i>	NO/ NO	NO/ NO

#### Requisiti microbiologici/ *Requisiti mickobiologi*

Il prodotto non presenta rischi microbiologicamente, regolamento UE 2073/2005.

*Il prodotto non è microbiologicamente pericoloso, Regolamento UE 2073/2005.*

**Durata di conservazione minima fino alla conservazione a 20°C /**

**Periodo di validità dalla temperatura di conservazione inferiore a 20 °C**

Kontejner/ <i>contenitori</i>	6 mesi/ <i>6 mesi</i>
Prodotti confezionati	12 mesi/ <i>12 mesi</i>

#### Magazzinaggio :

È conservato in magazzini puliti, asciutti e coperti, protetti dalla luce solare diretta a una temperatura fino a 20°C / *Conservare in un luogo pulito, asciutto e al coperto, protetto dalla luce solare diretta con una temperatura fino a 20°C.*

#### Condizioni per il trasporto:

I veicoli di trasporto e gli imballaggi soddisfano tutti i requisiti igienici per gli alimenti. Il trasporto viene effettuato con mezzi coperti, puliti e asciutti, destinati esclusivamente al trasporto di alimenti, esenti da odori e allo stoccaggio



	Specifiche del prodotto / <i>Specifiche di prodotto</i>	spec. N. / Spec. N.: 0011 Numero di pagine/ <i>Pagine</i> : 6 revisione: Data di rilascio: 01/06/2015 Data di 06/06/2022 Data di stampa: <b>SANSA - OLIO DI OLIVA</b>
--	--	--

nome del prodotto <i>Nome del prodotto:</i>	09/12/2022	SANSA - OLIO DI OLIVA
--	------------	-----------------------

parassiti, separatamente dalle sostanze che potrebbero compromettere la qualità della materia prima. Il tipo di trasporto e imballaggio e la marcatura dell'imballaggio vengono determinati sulla base di un accordo tra il fornitore e il cliente. / *I veicoli di trasporto e gli imballaggi soddisfano tutti i requisiti igienici per gli alimenti. Il trasporto viene effettuato con mezzi puliti e asciutti, da utilizzare esclusivamente per il trasporto di alimenti, esenti da odori e parassiti, lontani da sostanze che potrebbero interferire con la qualità delle materie prime. La modalità di trasporto, l'imballaggio e la marcatura dei colli vengono determinati in base all'accordo tra il fornitore e il cliente.*

La materia prima è confezionata in contenitori idonei al contatto diretto con gli alimenti.

*La materia prima è confezionata in contenitori idonei al contatto diretto con gli alimenti*

Contenitore IBC 1000L ONU/ da IBC da 1.000 litri di contenitore ONU	Contenitore interno realizzato mediante metodo di soffiaggio in PE ad alto peso molecolare, resistente alle fessurazioni, assicurato l'autosvuotamento. Il guscio esterno è una solida struttura a traliccio zincato. Peso: 920 chilogrammi. Peso dell'imballaggio vuoto 65 kg./ <i>ciotola interna realizzata con metodo di stampaggio a soffiaggio in PE ad alto peso molecolare, resistente alle fessurazioni, garantisce l'autosvuotamento. L'imballaggio esterno: solida struttura in rete zincata. Il peso: 920 kg. Peso a vuoto 65 kg.</i>
Contenitore IBC 640 LUN / Contenitore IBC 640 LUN	Contenitore interno naturale, materiale HDPE. Il guscio esterno è una solida struttura a traliccio zincato. Peso: 580 chilogrammi. Peso dell'imballo vuoto 50 kg./ <i>Ciotola interna naturale, materiale HDPE. L'imballaggio esterno - solida struttura in rete zincata. Peso: 580 kg. Peso a vuoto 50 kg.</i>
PET da 10 litri	Bottiglia in PET da 10 litri, tappo in PP, orecchio in PP/ <i>bottiglia in PET da 10 litri, tappo in PP/orecchio in PP</i>
PET da 5 litri	Bottiglia in PET da 5 litri, tappo in PP / <i>Bottiglia in PET da 5 litri, tappo in PP</i>
PET da 1 litro	Bottiglia in PET da 1 litro, tappo in PP / <i>Bottiglia in PET da 1 litro, tappo in PP</i>

#### Altre informazioni / Altre informazioni

Punto di fumo:	Si sconsiglia di friggere a una temperatura superiore a 170°C, rischio di schizzi e bruciature <i>Si consiglia di non friggere a una temperatura superiore a 170 °C per evitare il rischio di schizzi e bruciature.</i>
<b>Igiene / Igiene:</b>	La produzione, la lavorazione, lo stoccaggio e il trasporto delle materie prime sono conformi ai requisiti del Codex Alimentarius e ai requisiti delle linee guida internazionali raccomandate sui principi e requisiti di base per l'igiene alimentare./ <i>La produzione, la lavorazione, lo stoccaggio e il trasporto delle materie prime sono conformi ai requisiti del Codex Alimentarius e ai requisiti delle linee guida internazionali raccomandate sui principi e requisiti fondamentali per l'igiene alimentare.</i>



	Specifiche del prodotto / <i>Specifiche di prodotto</i>	spec. N. / Spec. N.: 0011 Numero di pagine/ <i>Pagine</i> : 6 di Data di rilascio: Data 01/06/2015 Data revisione / Data di revisione: 06/06/2022 Data di stampa/ Data
--	--	--

di stampa: **SANSA - OLIO** 09/12/2022

nome del prodotto <i>Nome del prodotto:</i>	<b>DI OLIVA</b> <b>SANSA - OLIO DI OLIVA</b>
--	---

La materia prima non contiene alcun tipo di parassiti, come insetti, larve o uova, roditori e i loro escrementi. / *La materia prima non contiene alcun tipo di parassiti, come insetti, larve o uova, roditori e i loro escrementi.*

La materia prima non contiene sostanze tossiche o nocive in quantità tali da costituire un pericolo per la salute umana. / *La materia prima non contiene sostanze tossiche o nocive in quantità tali da costituire pericolo per la salute umana.*

Le materie prime soddisfano i requisiti per i limiti massimi di residui di pesticidi (e farmaci veterinari) secondo le disposizioni pertinenti e i limiti specificati nella legislazione ceca ed europea in vigore. / *Le materie prime rispettano i requisiti sui livelli massimi di residui di pesticidi (e farmaci veterinari) in conformità con le disposizioni e i limiti pertinenti stabiliti dalla legislazione ceca ed europea applicabile.*

**Modificazione genetica** : il fornitore conferma inoltre

che la materia prima non è geneticamente modificata, né è composta da ingredienti geneticamente modificati. /

*Il fornitore riconosce inoltre che la materia prima non è geneticamente modificata, né è composta da ingredienti geneticamente modificati.*

**Irradiazione delle materie prime / L'irradiazione delle materie prime:**

Il fornitore conferma inoltre che la materia prima non è trattata con radiazioni (UV, ionizzazione). / *Il fornitore conferma inoltre che la materia prima non è trattata con radiazioni (UV, ionizzazione).*

