



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 5 PSQ 4.2-1

Rev. 5

Del 23/03/2011

Pagina 1 di 2

### 1. PRODOTTO

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Denominazione di vendita | OLIO DI SEMI VARI   |
| Codice prodotto          | 154010  |
| Nome di vendita          | OLIO DI SEMI VARI   |
| Marchio                  | BIG CHEF  |
| Descrizione              | Olio vegetale ottenuto dai semi della Heliantus annuus L. tramite estrazione con solventi e successiva raffinazione per uso alimentare. |
| Contenuto                | 5 litri   |

### 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|                |   |
|----------------|---|
| Aspetto        | Sostanza oleosa di colore giallo più o meno intenso |
| Consistenza    | Liquida a 20°C                                      |
| Sapore / odore | Caratteristico dell'olio di semi vari               |

### 3. COMPOSIZIONE

Olio di semi di soia e olio di semi di girasole.

### 4. ALLEGENI / OGM

Ai sensi della direttiva 2007/68/CE il prodotto contiene olio di semi di soia appartenente alla categoria "soia e prodotti a base di soia – alimento potenzialmente allergenico. Ai sensi delle direttiva 2005/26/CE l'olio di semi di soia è però provvisoriamente escluso dell'allegato III

bis

della sopra citata direttiva.

Ai sensi dei reg. CE 1829 e 1830 del 22/09/2003 il prodotto non contiene OGM.

### 5. CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Conformi alla norma italiana

|           |                                |                             |               |
|-----------|--------------------------------|-----------------------------|---------------|
| Acidità   | inf. 0.5% (espressa in ac.     | Densità relativa a 20/20°C  | 0.915 - 0.925 |
| N°        | oleico)                        | Indice di rifrazione a 25°C | 1.4700 –      |
| perossidi | inf. 7.0 (meqO2/Kg)            | N° di iodio                 | 1.4740        |
| Impurità  | inf. 0.05% (etere di petrolio) |                             | 120 - 145     |

## 6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t. / lieviti / muffe  
assenti

## 7. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

|                   |          |                         |      |          |     |
|-------------------|----------|-------------------------|------|----------|-----|
| Energia           | kJ 3404  | Ac. grassi monoinsaturi | g 24 | Fibre    | g 0 |
|                   | kcal 828 | Ac. grassi polinsaturi  | g 54 | Proteine | g 0 |
| Grassi            | g 92     | Carboidrati             | g 0  | Sale     | g 0 |
| di cui            |          | di cui                  |      |          |     |
| Ac. grassi saturi | g 14     | Zuccheri                | g 0  |          |     |

## 8. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.  
Bottiglia in PET da 5 litri munita di tappo in PE con versatore salvagoccia..

Peso lordo: kg 4,7 ca

Dimensioni: h: cm 30,8      lunghezza: cm 17,6      larghezza: cm 14,8

Codice EAN: 8 018880 010141



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 5 PSQ 4.2-1

Rev. 5

Del 23/03/2011

Pagina 2 di 2

## 9. UNITA' DI VENDITA

Wrap cartone

Peso lordo: kg 9,6 ca

Pezzi per imballo: n° 2

Dimensioni: h: cm 31,0      lunghezza: cm 30,3      larghezza: cm 18,5

## 10. PALLETTIZZAZIONE

.

|                       |           |                   |                  |
|-----------------------|-----------|-------------------|------------------|
| Tipo pallet:          | Epal      |                   |                  |
| N° colli per strato:  | 16        |                   |                  |
| N° strati per pallet: | 3         |                   |                  |
| N° colli su pallet:   | 48        |                   |                  |
| Dimensioni:           | h: cm 106 | lunghezza: cm 120 | larghezza: cm 80 |
| Peso lordo:           | kg 481 ca |                   |                  |
| Totale litri:         | 480       |                   |                  |

## **11 SHELF-LIFE E LOTTO**

.

T.M.C. espresso in giorno/mese/anno. Durata 18 mesi dalla data di confezionamento.

LOTTO espresso in giorno progressivo anno di confezionamento (3 cifre) + anno confezionamento (2 cifre) + numero miscela olio (4 cifre)

## **12 TRASPORTO E CONSERVAZIONE**

.

Temperatura compresa fra i 18 – 22 °C.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.