

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 PALMA BI-FRAZIONATO
Codice prodotto 180119
Nome di vendita FRIDEAL
Marchio DAVID
Descrizione Prodotto interamente vegetale ottenuto esclusivamente dall'olio di palma sottoposto a processo di frazionamento e successivamente raffinato per uso alimentare.

Contenuto 20 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 palma

3. COMPOSIZIONE

Olio di palma bi-frazionato

4. ALLERGENI / OGM

Ai sensi dell'allegato II del Regolamento UE n.1169/11 il prodotto non contiene ingredienti potenzialmente allergenici.
Ai sensi dei reg. CE 1829 e 1830 del 22/09/2003 il prodotto non contiene OGM.

5. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Acidità	inf. 0.5% (espressa in ac. Oleico)	N° di iodio	min 62 (gI2/100g)
N° perossidi	inf. 7.0 (meqO2/kg)	Punto di fumo	min 230 °C
Umidità	inf. 0.10%	Stabilità all'ossidazione	min 10 ore

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t.	inf. 10	(U.F.C./g)
Muffe e lieviti	inf. 10	(U.F.C./g)

7. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 ml di prodotto:

Energia:	kJ 3367 / kcal 819		Carboidrati	g	0
Grassi	g	91	di cui zuccheri	g	0
Acidi grassi saturi	g	39	Proteine	g	0
			Sale	g	0

8. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.
Fustino in plastica da 20 litri munito di coperchio.
Peso lordo: kg 19,2 ca
Dimensioni: h: cm 36,5 diametro: cm 31
Codice EAN: 8007150907380

SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 5 PSQ 4.2-1

Rev.5 Del 23/03/2011

Pagina 2 di 2

9. UNITA' DI VENDITA

Fustino da 20 litri

10. PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallet: Epal
N° colli per strato: 11
N° strati per pallet: 3
N° colli su pallet: 33
Dimensioni: h: cm 124 lunghezza: cm 120 larghezza: cm 80
Peso lordo: kg 655 ca
Totale litri: 660

11. SHELF-LIFE

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 da fonti di calore.

Revisione n. 4

Del 22/08/2019

Redazione: CQ