



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	180160
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	10 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-fraionato

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
Impurità	inf. 0.10%	Stabilità all'ossidazione	min 10 ore

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t. / lieviti / muffe n.d

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.
Bottiglia in PET da 10 litri.

Peso lordo: kg 9,3 ca

Dimensioni: h: cm 42,5 diametro: cm 18,7

Codice EAN: 8007150905829



SCHEMA 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 19,1 ca

Pezzi per imballo: n° 2

Dimensioni: h: cm 43,8 lunghezza: cm 39,8 larghezza: cm 19,8

ITF 14: 28007150905823

10. PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallet: EPAL

N° colli per strato: 12

N° strati per pallet: 2

N° colli su pallet: 24

Dimensioni: h: cm 101 lunghezza: cm 120 larghezza: cm 80

Peso lordo: kg 480 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.