

**DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION**

**Olio extra vergine di oliva (miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea).**

**Extra virgin olive oil (blend of olive oils of European Union origin)**

**MARCHIO/ BRAND**

**TopFood**

**COD INTERNO / INTERNAL CODE**

10081

**UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT**

Dispenser da 100 monodosi da 10 ml e / Cardboard box of 100 bags of 10 ml e


**CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL CHARACTERISTICS**
INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

*Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means*

ORIGINE DELL'OLIO / ORIGIN OF OIL

UE / European Union

ELENCO ADDITIVI / ADDITIVES LIST

Nessuno  
None

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / GENERAL CHARACTERISTICS**
ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO - COLORE / APPEARANCE-COULOR

Tipico di colore verde intenso / Typical deep green

CONSISTENZA / CONSISTENCY

Tipica del prodotto / Typical of the product

ODORE / SMELL

Delicato, tipico / Delicate, typical of the product

SAPORE / TASTE

Fruttato, tipico / Typical, fruity.

CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL

Peso specifico a 20°C

915 - 920 g

Acidità libera in acido oleico

max 0,8%

Numero di perossidi meq O<sub>2</sub> / kg

max 20

Estinzione specifica nell'UV:

K 232

max 2,50

K 270

max 0,22

Delta K

max 0,01

Umidità

max 0,2%

Impurità

max 0,1%

MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL

In mancanza di un substrato acquoso e di carboidrati indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla, pertanto gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio.

**TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY**

La materia prima "Olio extravergine di oliva originario dell'Unione Europea" viene acquistata in tank. Successivamente si provvede al riempimento a freddo con macchina dosatrice e confezionatrice di buste saldate su 4 lati - Conteggio buste con fotocellula / The raw material "Extra virgin olive oil originating from the European Union" is purchased in tanks. Subsequently filling at cold temperature of joined on 4 sides bags with a measuring and packer machine - computation of the bags by a photocell.

**MODALITA' DI STOCCAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE / STORAGE, TRANSPORTATION, PRESERVATION**

Conservare e trasportare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore. / Store and transport in a cool place away from light and heating sources.



ST / TD 10081 REV. 8 DEL/ OF 18/11/2021

**CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / CODING OF LOT OF PRODUCTION**

Sul bordo inferiore della bustina viene impresso il termine minimo di conservazione. Il lotto si identifica con la data di scadenza scritta in AAMMMGG (es 200521 confezionata il 21/05/2020). / *On the lower edge of the bag is printed the BB date. The lot is identified with the expiry date written in YYMMDD (eg 200521 packaged on 21/05/2020).*

**STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE**

15 mesi / months

**DICHIARAZIONI / LABEL**

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche. / *Quality system complying with BRC, GMP requirements. HACCP complies with the requirements of Reg. EC 178/2002, EC 852/2004, EC 853/2004 and subsequent amendments.*

RICONOSCIMENTO CEE / APPROVED EU FOOD ESTABLISHMENTS	Trasformazione e riconfezionamento di prodotti lattiero caseari X5R7P. / <i>Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.</i>
ETICHETTA / LABEL	Conforme al Reg. UE n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011; al Reg. UE 1335/2013 della commissione del 13/12/2013. / <i>Compliant with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25/10/2011; Compliant with EU Regulation No. 1335/2013.</i>
OGM / GMO	OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori. / <i>GMO-free (EC Regulation 1829/2003 of 22/09/2003 and Regulation EC 1830/2003 of 22/09/2003 and subsequent amendments) on the basis of information received from our suppliers.</i>
PESTICIDI / PESTICIDES	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ.modifiche) / <i>In compliance with applicable laws (Reg. CE 396/2005 and subsequent amendments)</i>
METALLI PESANTI / HEAVY METALS	In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche) / <i>In compliance with applicable laws (Reg. CE 1881/2006 of 19.12.2006 and subsequent amendments; Reg. CE 629/2008 of 02.07.2008 and subsequent amendments)</i>
IRRAGGIAMENTO / RADIATION	Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / <i>Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation</i>
IDONEITA' IMBALLO / PACKAGING SUITABILITY	Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.) / <i>Packing in contact with food complying with applicable laws (Reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011 / EU and ss.mm.ii, DM 21/03/1973 and ss.mm.ii, DPR 777/82 and ss.mm.ii )</i>

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING****FORMATO / SIZE**

100 bustine monodose da / *single-portion bags of 10 ml e*  
 Peso lordo dispenser / *Gross weight of dispenser: circa / about 1,15 Kg*  
 Peso lordo cartone / *Gross weight of the box : circa / about 7,2 kg*

**IMBALLO / PACKAGING**

primario / <i>primary packaging</i>	Film quadruplicato stampato formato da PET / ALU / PET / PE (C/PET 90 = plastica). Dimensioni: 100 x 45 mm / <i>Quadruple printed Film formed by PET/ALU/PET/PE</i> <i>Dimensions: 100 x 45 mm</i>
secondario / <i>secondary packaging</i>	Dispenser (PAP 20 = carta) marchio Topfood con sigillo di garanzia. / <i>Topfood brand dispenser with warranty seal</i> . Dimensioni/Dimensions: 150 mm x 130 mm x 210 mm
secondario / <i>secondary packaging</i>	Scatola americana neutra (PAP 20 = carta) con apposta etichetta identificativa del prodotto contenente 6 dispenser. / <i>Neutral American box with a product identification label containing 6 dispensers</i> . Dimensioni/Dimensions: 465 mm x 275 mm x 235 mm



ST / TD 10081 REV. 8 DEL/ OF 18/11/2021

**PALLET / PALLET**

Epal 80 X 120 X 15

da / of 36 cartoni / packs (216 dispenser)

6 strati da 6 cartoni / 6 layers per 6 packs

**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**

codice ean 13 / ean code 13 (dispenser)

8032942640855

codice ean 13 / ean code 13 (cartone)

8032942643825

**DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE**

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione. / The product is suitable for all groups of consumers, excluding those for whom there is a specific contraindication.

**DICHIARAZIONE ALLERGENI - Riferimento alle Direttive 2003/89/CE e 2006/14/CE. / ALLERGENS - Relevant legislation: Directives 2003/89/EC and 2006/14/EC.**

PRODOTTO / PRODUCT : olio extra vergine di oliva / extra virgin olive oil

<b>ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST</b>	Presente nel prodotto / Present in the product	Presente sulla linea produttiva / Present in the production line	Presente in stabilimento / Present in the plant	Rischio di contaminazione crociata / risk of cross contamination
Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati / <i>Cereals containing gluten, namely: Wheat, rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.</i>	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>	NO	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù - *anacardi, noci pecan, noci del Brasile, *pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) / <i>Nuts namely (almonds, hazelnuts, walnuts, *cashews, pecan nuts, Brazil nuts, *pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof)</i>	NO	NO	SI (ANACARDI, PISTACCHI)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> / <i>Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	NO	SI	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO	NO

\* anacardi e pistacchi presenti in stabilimento / \* cashews and pistachio present in the plant



ST / TD 10081 REV. 8 DEL/ OF 18/11/2021

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION</b>	
Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto / <i>Average values per 100 ml of product</i>	
ENERGIA	3389 kJ - 824 kcal
GRASSI	92 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	69 g
di cui acidi grassi polinsaturi	9 g
CARBOIDARTI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

Scheda tecnica approvata dal controllo qualità / *Technical data sheet approved by the Quality Control*  
Dott.ssa Miriam Dolce