



Via Seude snc, 84069 - Roccadaspide (SA) - ITALY
ph. +39.0828. 943685 fax +39.0828.943506
web: www.agrioil.it e-mail: info@agrioil.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
DATA SHEET FINISHED PRODUCT

PRODOTTO / PRODUCT

Codice Prodotto / Product Code: AEXMIX3LTC4 AG01N

Marchio / Brand: STILLA

Denominazione di vendita / Sales denomination: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Quantità nominale / Content: 3 L

Origine / Origin: Unione Europea / European Union

Descrizione: Olio di olive di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
Description: Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colore da verde a giallo paglierino, più o meno denso, fruttato leggero. Indicato per tutti gli usi in cucina. *Color from green color to straw yellow, more or less dense, slightly fruity. It is indicated for all uses in kitchen.*

COMPOSIZIONE / COMPOSITION: 100 % olio extravergine di oliva / 100% extra virgin olive oil

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Conformi al Reg. 2568/91 e sm/ *According to EC Reg. 2568/91 and ss.am.*

DATI ANALITICI ANALYTIC DATE	UM	MAX VALUE
Acidità(acido oleico) Acidity (oleic acid)	%	Max 0,8
Numero dei perossidi Peroxide number	meq O2/Kg	Max 20
K232		Max 2,50
K268		Max 0,22
Δk		Max 0,01

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 ml di prodotto / Average nutritional values per 100 ml

Energia/Energy Kj 3389 / Kcal 824	Grassi totali/Total fats:	91,6g	
Proteine/Protein 0g	Saturi/Saturated	13 g	
Carboidrati/Carbohydrates 0g	Monoinsaturi/Monounsaturated	69,9 g	Sale/Salt 0 g
di cui/of which: zuccheri/sugars 0g	Polinsaturi/Polyunsaturated	9 g	Fibre/Fiber 0g

FORMATO PRODOTTO-CONFEZIONE / PRODUCT SIZE-BOX

Prodotto confezionato in contenitori per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge. Lattina in banda stagnata da 5 L sigillata con tappo a pressione e dotata di maniglia.

Product packaged in food containers in compliance with applicable laws. 5L Tin sealed with pressure cap and handle.

Peso netto / Net weight: 2.748 Kg

Peso lordo / Gross weight : 3.06 Kg

Codice Ean / Ean code : 8014111 100292

UNITA' DI VENDITA / UNIT OF SALE: crt 3 L x 4 pcs

PALLETIZZAZIONE / PALLETTIZING

EPAL PALLET: 14crt x 5 file/layers = 70 crt - **Peso totale (esclusa pedana) / Total weight (excluded pallet):** 886 Kg

OGM/GMO : Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati, in accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2005 e successivi aggiornamenti/*The product does not contain genetically modified ingredients, in accordance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 and subsequent amendments*

RADIAZIONI IONIZZANTI/RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è ottenuto mediante l'uso di radiazioni ionizzanti/*The product is not obtained by the use of ionizing radiation*

DIETA VEGANA E VEGETARIANA/ VEGAN AND VEGETARIAN DIET: Il prodotto è idoneo a una alimentazione vegana, in quanto non è ottenuto ne confezionato impiegando materie prime, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale/*The product is suitable for a vegan diet, since it is not obtained or packaged using raw materials, ingredients, technological adjuvants and processing aids of animal origin*



**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



Via Seude snc, 84069 - Roccadaspide (SA) - ITALY
ph. +39.0828. 943685 fax +39.0828.943506
web: www.agrioil.it e-mail: info@agrioil.it

INDICAZIONI ALL'USO/INDICATIONS

Ideale per l'utilizzo a crudo come insalate e piatti freddi e in cottura

Ideal to dress raw dishes (such as salads and cold dishes) and to cook

ALLERGENE/ALLERGENS: non contiene allergeni /allergens free

Component	Presente nel prodotto / Present in product		Present in the Manufacturing / Presente in Azienda		Possibile contaminazione crociata / Possible cross-contamination		Presente solo in prodotti già confezionati e stoccati / Present only products al ready packed and stored/	
	YES	NO	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Allergens								
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	X (Peanut Oil)	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	X (Soybean Oil)	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	<input type="checkbox"/>	X	X (aglio/g arlic)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X

SCADENZA/SHELF LIFE:

18 -24 mesi dalla data di confezionamento . Una volta aperta la bottiglia/ si consiglia di consumare entro sei mesi/ 18-24 months from production date. Once the bottle has been opened, it is recommended to consume within six months

MODALITA' DI CONSERVAZIONI/STORAGE CONDITIONS

Prima e dopo l'apertura conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e dal calore / Before and after opening store in a cool and dark place, away from light and heat

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE/TRASPORT AND DISTRIBUTION: Il trasporto del prodotto confezionato avviene via terra o via mare mediante autotreni o containers. In tutte le fasi di trasporto e distribuzione il prodotto deve essere sempre tenuto lontano da fonti di calore/The packed product are shipped, by land or sea, inside trucks or containers. During all phases of transport and distribution, the product must always be kept away from heat sources.

Fitosanitari ai sensi del Reg 396/2005 e il piano operativo della raccomandazione controlli 103/2008 / Phytosanitary under Regulation 396/2005 and the operational plan of the controls Recommendation 103/2008:Il prodotto è conforme con il regolamento / The product complies with the Regulation

Il prodotto è conforme al Reg. 1169/2011 / The product complies with EC Reg. 1169/2011



**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**