

MC2391 - 2392 – 2398 - 2417
ETRA VIERGE - STANDARD PRODUIT FINI

Prodotto/Product: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA / *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

Marchio/Brand: BASSO e altri marchi / *BASSO and other brands*

Origine/Origin: miscela di oli comunitari / *blend of European Union Origin*

Cliente/Customer: MERCATO UE ED EXTRA UE/ *EU AND EXTRA UE MARKET*

Definizione/Description:

Olio d'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

Ingredienti/Ingredients: 100% Olio extra vergine di oliva / *Extra Virgin Olive Oil*

Caratteristiche organolettiche/ *Organoleptical characteristics*

Categoria degustativa/ <i>Taste category</i>	Fruttato leggero/ <i>Light Fruity</i>		Fruttato medio/ <i>Medium Fruity</i>	X	Fruttato intenso/ <i>High Fruity</i>	
Colore/Color	giallo-verde / <i>yellow-green</i>					
Sapore/Taste	Piccante / <i>Spicy</i>	M	Amaro / <i>Bitter</i>	M	Dolce / <i>Sweet</i>	M
Aspetto/Appearance	Limpido a 20°C/ <i>Clear at 20°C</i> (un eventuale deposito sul fondo durante la conservazione è del tutto naturale/ <i>eventual sedimentation on the bottom during storage is natural</i>)					

Note:

*Leggero/*Light* = (0-2.5) Medio/*Medium* = (2.5-4.0) Intenso/*Hign* = (≥4.0)

**N = assente / *Not Present* (0) B = basso / *low* (0-2.5) M = medio / *medium* (2.5-4.0) A = alto / *high* (≥4.0)

Caratteristiche chimico-fisiche/ *Chemical-phisical characteristics*

Parametri/Parameters	Unità di misura/ Unit of measure	Valori/Value	Limiti di legge/ Law limit
Acidità/ <i>Acidity</i>	% acido oleico/ % oleic acid	max 0,60	max 0,80
N° di Perossidi/ <i>Peroxide N.</i>	mgO2/Kg	max 13,0	max 20,0
K 232	/	max 2,10	max 2,50
K 270	/	max 0,19	max 0,22
ΔK	/	max 0,006	max 0,01

Note: Le caratteristiche chimiche ed organolettiche sono da intendersi all'atto dell'imbottigliamento. / *Chemical and Organoleptic Characteristics are set at packing stage.*

Informazioni Nutrizionali / Nutritional Information

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats di cui /of which	91.6 g	99.9 g
- acidi grassi saturi/saturates - acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates - acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates	13g 69.6 g 9 g	15.4 g 74.5 g 10 g
Carboidrati/Total Carbohydrates di cui /of which	0 g	0 g
zuccheri/ sugars	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

Allergeni/Allergens:

Component	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	☐	X	☐	X	☐	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	☐	X	☐	X	X (Peanut Oil)	☐
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	☐	X	☐	X	X (Soybean Oil)	☐
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	☐	X	☐	X	☐	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts	☐	X	☐	X	☐	X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	☐	X	☐	X	X (garlic)	☐
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X

Il prodotto non contiene traccia di allergeni come olio di soia e/o di arachide e aglio.

The product does not contain traces of allergens such as soybean oil and / or peanut oil and garlic

GMO DECLARATION :

Markelbach & Corne NV declare that we do not use any GMO and to the best of our knowledge neither do our suppliers. The above-mentioned details are to the best of our knowledge true and accurate. Any information and recommendation provided in this data sheet is without warranty or guarantee since conditions of use are beyond our control.

Scadenza/Shelf life: 15 mesi dalla data di produzione / *15 months from production date.*

Modalità di conservazione/Storage conditions:

Prima e dopo l'apertura, conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore /
before and after opening store in a cool and dark place, away from direct light.

Validation

(Electronically) Created by:	(Electronically) Validated by:
AA Quality	Quality department
Date: 24/11/2022	Date: 24/11/2022
Version Number	V11.2022