



**SCHEDA TECNICA/
TECHNICAL DATA SHEET**

PR07STD2
Ed. 2 Rev. 1
Del 25/09/14
Pag 1/4

N° 51

Prodotto/Product:

**CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ALL' AGLIO/
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH GARLIC DRESSING**

Marchio/Brand:

BASSO – MARCHI PRIVATI/ BASSO – PRIVATE BRAND

Ingredienti/Ingredients:

96,8% Olio Extra Vergine di Oliva / *Extra Virgin Olive Oil*

2% Aglio Lipo estratto naturale liquido / *Liquid natural Garlic lipoextract*

1,2% Aglio disidratato in pezzi / *Dehydrated Garlic pieces*

Origine ingredienti/Origin of ingredients

Olio Extra Vergine di Oliva/ *Extra Virgin Olive Oil*: Unione Europea / *European Union*

Estratto naturale di Aglio o / *Natural Garlic extract*: Unione Europea o Cina / *European Union or China*

Aglio in pezzi / *Garlic pieces*: Unione Europea o Cina / *European Union or China*

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

Definizione/Description:

Condimento aromatizzato con estratto naturale di aglio e pezzi di aglio a base di olio extravergine di oliva/ Dressing from natural garlic extract and garlic pieces in extra virgin olive oil.



**SCHEDA TECNICA/
TECHNICAL DATA SHEET**

PR07STD2
Ed. 2 Rev. 1
Del 25/09/14
Pag 2/4

N° 51

Caratteristiche organolettiche del condimento / Organoleptical characteristics of dressing

Odore/ Smell	Leggero fruttato di oliva con tipico odore di Aglio / <i>Light olive fruity with typical Garlic smell</i>
Colore/Color	giallo-verde / <i>yellow-green</i>
Sapore/Taste	Leggero sapore di oliva con tipico aroma di Aglio / <i>Olive taste with typical Garlic flavor</i>
Aspetto/Appearance	Limpido a 20°C/ <i>Clear at 20°C</i>
Consistenza/Consistency	Fluida con pezzi solidi in sospensione o sul fondo del recipiente/ <i>Fluid with solid pieces in suspension or on the bottom of the container</i>

Informazioni Nutrizionali / Nutritional Information

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION		
Porzione/ Serving size: 15 ml	100ml	15ml
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	508kJ/124kcal
Grassi/ Fats	91.6 g	13.7 g
di cui /of which		
• <i>acidi grassi saturi/saturates</i>	13g	2 g
• <i>acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates</i>	69.6 g	10.4 g
• <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>	9 g	13 g
Carboidrati/Total Carbohydrates	0 g	0 g
di cui /of which		
• zuccheri/ sugars	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g



**SCHEDA TECNICA/
TECHNICAL DATA SHEET**

PR07STD2
Ed. 2 Rev. 1
Del 25/09/14
Pag 3/4

N° 51

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

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

Scadenza/Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione / 24 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.



**SCHEDA TECNICA/
TECHNICAL DATA SHEET**

PR07STD2
Ed. 2 Rev. 1
Del 25/09/14
Pag 4/4

N° 51

Istruzioni d'uso/ Usage claim

Dopo l'apertura della bottiglia versare la quantità desiderata per condire alimenti cotti o crudi. Ideale per condire peperoni, melanzane e funghi alla brace, pesce, pizza, legumi, pasta, zuppe, salse e bruschette./

Open the bottle and pour the desired quantity to dress cooked or raw food. Ideal to dress grilled mushrooms, eggplant and peppers, fish, pizza, vegetables, pasta, soups, sauces and bruschette.

Aggiornato al
Up-to-date: 25/09/2014
Verificato il
Checked: 07/01/2016

Quality Manager