



ST / TD 10048 REV. 0 DEL/ OF 09/03/2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA/SALE DENOMINATION

Olio extra vergine di oliva Italiano.
Italian Extra virgin olive oil

MARCHIO/ BRAND

TopFood

COD INTERNO / INTERNAL CODE

10048

UNITA' DI VENDITA / SALE UNIT

Dispenser da 100 monodosi da 10 ml e / *Dispenser 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

Italia / *Italy*

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 ₂ / kg	max 20
Estinzione specifica nell'UV:	
K232	2,50 max
K270	0,22 max
Delta K	0,01 max
Umidità	0,2% max
Impurità	0,1% max

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO/ PRODUCTION AND PACKAGING TECHNOLOGY

La materia prima "Olio extravergine di oliva italiano" 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 "Italian Extra virgin olive oil" is purchased in tanks. Subsequently filling at cold temperature of joined on 4 sides bags with a mesasuring and packer machine - computation of the bags by a photocell.*



ST / TD 10048 REV. 0 DEL/ OF 09/03/2020

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.*

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 AAMMGG (es 200309 confezionata il 09/03/2020). / *On the lower edge of the bag is printed the BB date. The lot is identified with the expiry date written in YYMMDD (eg 200309 packaged on 09/03/2020).*

STABILITA' COMMERCIALE / SHELF LIFE

15 mesi / months

DICHIARAZIONI / LABEL

Sistema qualità conforme ai requisiti BRC, IFS, 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, IFS, 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. / *Processing and re-packaging of dairy products X5R7P.*

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. / *Compliant with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of 25/10/2011. Eu regulation No. 1335/2013 of 13/12/2013.*

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. / *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.*

IRRAGGIAMENTO / RADIATION

Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti / *Neither the finished product nor the raw materials used have been treated with ionizing radiation*

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.) / *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)*

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**FORMATO / SIZE**

100 bustine monodose da / *single-portion bags of 10 ml e*
 Peso lordo dispenser / *Gross weight dispenser* : circa / *about* 1,3 kg
 Peso lordo del cartone / *Gross weight of the box*: circa / *about* 5,4 kg

IMBALLO / PACKAGING**primario / primary packaging**

Film stampato formato da PET / ALU / PET / PE Dimensioni: 100 mm X 45 mm / *Printed Film formed by PET/ALU/PET/PE. Dimensions: 100 mm X 45 mm*

secondario / secondary packaging

Dispenser marchio Topfood con sigillo di garanzia. Dimensioni: 140 mm x 125 mm x 195 mm. / *Topfood brand Dispenser with seal of warranty. Dimensions: 140 mm x 125 mm x 195 mm*

Imballo terziario:

Scatola americana neutra con apposta etichetta identificativa del prodotto contenente 4 dispenser. Dimensioni: 295 mm x 270 mm x 215 mm / *Neutral American box with product identification label containing 4 dispensers. Dimensions: 295 mm x 270 mm x 215 mm*

PALLET / PALLET

Epal 80 X 120 X 15

da 60 cartoni / *cartons* (240 dispenser)
 5 strati da 12 cartoni / *5 layers per 12 cartons*



ST / TD 10048 REV. 0 DEL/ OF 09/03/2020

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION

codice ean 13 / Ean code 13 (dispenser)

803294264 0893

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 originari dell'Unione Europea / *Extra virgin olive oil of European Union origin*

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS LIST	Presente nel prodotto / <i>Present in the product</i>	Presente sulla linea produttiva / <i>Present in the production line</i>	Presente in stabilimento / <i>Present in the plant</i>	Rischio di contaminazione crociata / <i>risk of cross contamination</i>
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, 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	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 ₂ / <i>Sulphurous anhydride and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of the total SO₂</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



ST / TD 10048 REV. 0 DEL/ OF 09/03/2020

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITION DECLARATION	
Valori nutrizionali medi / Average values per	
	100 g di prodotto / of product
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
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
FIBRE	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