

	Card PRODUCT	Codice:	003.09.PET
		Rev.ne	01
		Em.ne:	09 nov. 2008
		Firma RAQ:	

Caratteristiche commerciali

Denominazione:	POMACE OLIVE OIL LT.1
Note:	THE OLIVE-POMACE OIL IS OIL COMPRISING EXCLUSIVELY OILS OBTAINED BY TREATING THE PRODUCT OBTAINED AFTER THE EXTRACTION OF OLIVE OIL AND OILS OBTAINED DIRECTLY FROM OLIVES

Caratteristiche qualitative

Organolettiche:	Taste:	Good, sweet.		
	Defect:	absent		
	Flavour:	Neutral, characteristic at the Pomace Olive Oil.		
	Colour:	Characteristics pale yellow, slightly gold, with reflex green.		
	Look:	to 20° clear		
In according with Reg. CEE 2568/91 and successive modifications.				
Chimiche:	Specifiche chimiche	Our volour max	Valour 2568/91	Note
	Densità a 20°	0,916	0,916	
	Acidità in %	≤1	≤1,0	
	Numero di perossidi	≤8	≤10	
	Umidità + Impurezze	assenti	≤0,1	solo olio non filtrato (se filtr., assente)
	Spettrofotometria U.V.			
	K232	≤5,00	≤5,30	
	K270	≤1,7	≤1,70	metodo ricerca COI/CEE
	Delta K	≤0,18	≤0,18	
	Composizione acidica in %			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Miristico	≤0,04	≤0,05	
	Linolenico	≤0,7	≤1,0	
	Arachico	≤0,5	≤0,6	
	Eicosenoico	≤0,3	≤0,4	
	Oleico	≤78	63-83	
	Beenico	≤0,2	≤0,3	
	Lignocerico	≤0,1	≤0,2	
	Palmitico + Stearico in pos. 2	≤1,8	≤2,2	
	Trans-isomeri (%)			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Elaidinico	≤0,37	≤0,40	
	Linoleico + Linolenico	≤0,33	≤0,35	
	Composizione sterolica (%)			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Colesterolo	≤0,3	≤0,5	
	Brassicasterolo		≤0,2	
	Campesterolo	≤3,8	≤4,0	
	Stigmasterolo	Inferiore Campest.	Inferiore Campest.	
	Betasitosterolo	>93	≥ 93	
D7 Stigmasterolo	≤0,4	≤0,5		
Eritrodiole + Uvaolo	≥4,5	≥4,5		
Steroli totali (mg/kg)	≥1600	≥1600		
Cere (mg/kg)	>350	>350	met ric COI/CEE-GLC-oncolumn	
Contenuto in idrocarburi (ppm)				
3,5 Stigmasta	non previsto	non previsto		
Delta ECN 42	≤0,5	≤0,5	Met. ricerca (COI/CEE-H.P.L.C.)	
Solventi alogenati totali (ppb)	≤200	≤200	met ricerca COI/CEE-GLC/ECD	

Specifiche tecniche di confezionamento	
TIN	
Code EAN	8 002336 993096
Dimension in cm.	Height 24 cm. Width 7,8 cm. Depht 7,8 cm.
Content net	LT. 1 (Kg. 0,916)
Type container	Bottle
Tempo di vita del prodotto	15 month
Carton	
Nr. unity of the sale to public	12
Dimension of the cartone in cm.	Height 24,2cm. Width 35 cm. Depth 25 cm.
Total gross weight	Kg. 16,800
Type container	CARTON
Pallet	
Type pallet	EPAL 80 x 120
Nr. carton for layer	9
Nr. of the layers	5
Type of stabilizer for the pallet	Wraped with estensibile

Etichetta

Da consumarsi preferibilmente entro:
Best before:
Mindestens haltbar bis:
A consommer de préférence avant le:

Rubino®

OLIO DI OLIVA

COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

Oil containing exclusively olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives

OLIVE OIL
COMPOSED OF REFINED OLIVE OILS AND VIRGIN OLIVE OILS

Oil comprising exclusively olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives

OLIVENÖL
BESTEHEND AUS RAFFINIERTEN OLIVENÖLEN UND NATIVEN OLIVENÖLEN

Enthält ausschließlich raffiniertes Olivenöl und direktes Oliven gewonnenes Öl

HUILE D'OLIVE
COMPOSÉE D'HUILES D'OLIVE RAFFINÉES ET D'HUILES D'OLIVE VIERGES

Huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives

Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce
Keep in a cool place away from light
Lichtgeschützt und kühl lagern
Conserver dans un lieu frais et loin de la lumière

Alimentary value per 100 ml	Energy kJ	Protein g	Carbohydrate g	of which Sugars g	of which Satur g	Monosatur g	Polisatur g	Cholesterol mg	TRANS g	FIBRE g	MINERALI mg	SODIO mg
Calorific value kcal per 100 ml	ENERGY	PROTEIN	CARBOHYDRATE	of which Sugars	of which Satur	Monosatur	Polisatur	Cholesterol	TRANS	FIBRE	MINERALI	SODIO
Energie	kJ	g	g	g	g	g	g	mg	g	g	mg	mg
00000000000000												

PRODOTTO CONFEZIONATO DA RUBINO S.p.A.
nello stabilimento di:
(A) - Via Torre di Mizzo, 2 - Bari
(B) - Via Coselli, 21 - Capannori (LU)

COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

le

Immagine



Alcune informazioni sull'azienda

SGQ Certificato	Sistema Qualità certificato UNI EN ISO 9001 - 2000 : ente CERMET, registrazione N°1489 – A and Certificate of Conformità SGS (reg. nr. MI.04.BRCF.24) BRC GLOBAL STANDARD FOOD issue 3
D.Lgs 155/97	Applicato