



Scheda Tecnica

PRODOTTO

Denominazione di vendita	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE Olio vegetale ottenuto dai semi della Arachis Hypogea L. tramite estrazione con solventi e successiva raffinazione per uso alimentare.
Marchio	F.VENTURI
Formato	Fusto da lt. 25

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sostanza oleosa di colore giallo più o meno intenso
Consistenza	Liquida a 20°C
Sapore e odore	Caratteristico dell'Olio di semi di Arachide

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Batteri, Lieviti, Muffe	Assenti
-------------------------	---------

COMPOSIZIONE

Olio di semi di Arachide

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Acidità	inf. 0,5% (espressa in ac. oleico)
N° perossidi	inf. 7,0% (meqO2/kg)
Impurità	inf. 0,05% (etere di petrolio)
Densità relativa a 20/20° C	0,914-0,918
Indice di rifrazione a 25° C	1,4680-1,4720
N° di Iodio	85-108

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100ml di prodotto

Valore energetico	819Kcal (3367KJ)
Proteine	0g
Carboidrati	0g
Grassi	91g
Colesterolo	0g
Sodio	0g

ALLERGENI (Dir 2003/89/CE All III bis e succ. mod. ed integr.)

Assenti

IMBALLAGGIO - PALLETTIZZAZIONE

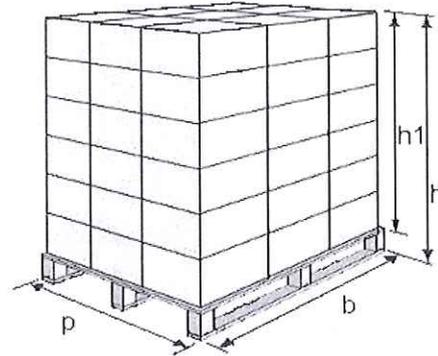
Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge (Reg. CE 1169/2011 e succ. mod. ed interg.)

Fusto in banda stagnata da 25 litri

Peso Lordo: Kg 24,200

Peso Netto: Kg 22,500

Dimensione in cm: **h** 45 **p** 31



Bancale EUR 80x120

N° confezioni: 33

N° strati: 3

N° confezioni per strato: 11

Peso lordo in chili 800 kg

Peso netto in litri 825 lt.

Dimensioni in cm: **b h1 P h**
120 135 100 150

☒ Pallet avvolto con film estensibile

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E LOTTO

Durata 18 mesi dalla data di confezionamento

Lotto espresso in giorno progressivo dell'anno

TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura compresa tra 18-22°C

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore