



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 5 PSQ 4.2-1

Rev 3 Del 03/02/09

Pagina 1 di 2

1. PRODOTTO

Denominazione di vendita OLIO DI PALMA BI-FRAZIONATO
Codice prodotto 184020
Nome di vendita OLIO DI PALMA BI-FRAZIONATO
Marchio BIG CHEF
Descrizione Prodotto interamente vegetale ottenuto esclusivamente dall'olio di palma sottoposto a processo di frazionamento e successivamente raffinato per uso alimentare.

Contenuto 20 litri

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Sostanza oleosa di colore giallo più o meno intenso
Consistenza Liquida a 20°C
Sapore / odore Caratteristico dell'olio di palma

3. COMPOSIZIONE

Olio di palma bi-fraionato

4. ALLEGENI / OGM

Ai sensi della direttiva 2003/89/CE il prodotto non contiene ingredienti potenzialmente allergenici.

Ai sensi dei reg. CE 1829 e 1830 del 22/09/2003 il prodotto non contiene OGM.

5. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Acidità	inf. 0.5% (espressa in ac. Oleico)	N° di iodio	min 62 (gI ₂ /100g)
N° perossidi	inf. 7.0 (meqO ₂ /kg)	Punto di fumo	min 230 °C
Umidità	inf. 0.10%	Stabilità all'ossidazione	min 10 ore

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t.	inf. 10	(U.F.C./g)
Muffe e lieviti	inf. 10	(U.F.C./g)

7. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

energia:	kcal 819	grassi	g	91
	kJ 3367	colesterolo	mg	0
proteine	g 0	fibre alimentari	g	0
carboidrati	g 0	sodio	g	0
di cui zuccheri	g 0			

8. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Fustino in plastica da 20 litri munito di coperchio.

Peso lordo: kg 19,2 ca

Dimensioni: h: cm 36,5 diametro: cm 31

Codice EAN: 8018880010400



SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 5 PSQ 4.2-1

Rev 3 Del 03/02/09

Pagina 2 di 2

9. UNITA' DI VENDITA

Fustino da 20 litri

10. PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallet: Epal

N° colli per strato: 11

N° strati per pallet: 4

N° colli su pallet: 44

Dimensioni: h: cm 161 lunghezza: cm 120 larghezza: cm 80

Peso lordo: kg 866 ca

Totale litri: 1.100

11. SHELF-LIFE

T.M.C. espresso in giorno/mese/anno. Durata 18 mesi dalla data di confezionamento

12. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura compresa fra i 18 – 22 °C.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.