



Oleificio Ranieri S.r.l.
Via E. Vittorini, 7 - 06012 - Città di Castello (PG) ITALY
Tel. (+39) 075.8510039 - Fax (+39) 075.8512543
info@olioranieri.com
www.olioranieri.com

Sistema di Gestione Qualità Certificato UNI EN ISO 9001: 2015
P.IVA 02479620540

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL DATA SHEET

TDS N. 91/2026

19/02/2026

PRODUCT NAME	COND. IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVAAL PEPERONCINO PROFUMO DI NATURA 12x500ML (MARASCA)
PRODUCT TYPE	PRODOTTO RANIERI
PRODUCT CODE	14RAN052_01
CUSTOMER CODE (IF ANY)	
MARKET OF DESTINATION OF THE FINISHED PRODUCT	COMUNITA' EUROPEA (EU)
PRODUCT DESCRIPTIONS (IF ANY)	>>> 1. CODICE ARTICOLO / DESCRIZIONE: 14 RAN052 >>> 2. NOTE: N/A >>> 3. TMC: 18 M ESI >>> 4. FORMATO TMC: GG.MM.AA (STD RA NIERI) >>> 5. LOTTO: LAGGG + hh:mm >>> 6. INFO TMC LOTTO: N/A >>> 7. ESEMPIO TMC LOTTO: 25.08.26 L5176 10:21 >>> 8. STICKER CARTONE: SI E' SU ZEBRA. CON INFORMAZIONI DI CONTENUTO E CODICE E AN 8018154003725 >>> 9. STICKER PALLET: SI STANDARD RANIERI CODICE ARTICOLO E LOTTO >>> 10. INFORMAZIONI PALLET: PALLET EPAL 80X120 RANIERI >>> 11. INTERFALDE: NO >>> 12. ANGOLARI: NO >>> 13. INFO PALETTIZZAZIONE: 19 CRT /LAY - 5 LAYS (MARASCA 500 SU EPAL) >>> 14. NOTE DI PALETTIZZAZIONE : N/A >>> 15. CAMPIONI CLIENTE: NO >>> 16. CAMPIONI INTERNI: SI N.3 STANDARD RA NIERI >>> 17. INFORMAZIONI LIBERE: SPEZIA: PEPERONCINI SECCHI LUNGI
REMARKS (IF ANY)	

USO/INTENDED USE:

Può essere utilizzato a crudo per condire e/aromatizzare varie pietanze. Il prodotto è adatto a tutti i consumatori all'interno di una dieta variegata, fatte salve le specifiche prescrizioni personali. It can be used in dish preparation to season the dish before serving. The product is suitable to all customers in various diets, excepted specific personal contraindications.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

In totale assenza di acqua, il prodotto non è ritenuto un buon substrato per lo sviluppo e la crescita microbica / In total absence of water, the product is not considered a proper substrate for microbial development and growth.

TABELLA NUTRIZIONALE IN 100ML/NUTRITION FACTS IN 100ML:

Dichiarazione Nutrizionale
Nutrition Declaration
Quantità media per 100 ml
Average amount per 100 ml
Energia/Energy 3404 KJ / 828 kcal
Grassi/Fat 92,0 g
di cui saturi/ of which saturates 15 g
monoinsaturi/mono-unsaturates 68,2 g
polinsaturi/polyunsaturates 8,8 g
Carboidrati/Carbohydrates 0,0 g
di cui zuccheri/of which sugar 0,0 g
Proteine/Proteins 0,0g
Sale/Salt 0,0g

ALLERGENI/ALLERGENS:

Fare riferimento alla dichiarazione allergeni / Please refer to Allergens Declaration

OGM/GMO:

Il prodotto non è ottenuto da organismi geneticamente modificati / The product is not obtained from genetically modified organisms.

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Ricetta in percentuale Recipe in percentage
-Olio Extravergine di Oliva Extravirgin Olive oil (96,55%)
-Aroma naturale di peperoncino Chili pepper natural flavor (0,16%)
-Aroma naturale di capsico Capsicum natural aroma (0,14%)
-Infuso di peperoncino Chili pepper infusion (2,50%)
-Peperoncini lunghi secchi Dry Chili Pepper (1,75%)

CONSERVAZIONE/STORAGE:

Conservare al riparo da luce e calore, preferibilmente al buio tra 15-20°C. Richiudere dopo l'uso. Conservare in luogo fresco e asciutto. A temperature inferiori ai 10° C l'olio ha la proprietà di solidificare. Ciò non influisce sulla sua qualità. A temperatura ambiente l'olio ritorna lentamente al suo stato originale. Store away from light and heat, preferably in the dark between 15-20 ° C. Close after use. Keep in a cold and dry place . At temperatures below 10 ° C the oil has the property of solidifying. This does not affect its quality. At room temperature the oil slowly returns to its original state.

Olio Ranieri S.r.l. Unipersonale Sb
Via E. Vittorini, 7 - 06012 - Città di Castello (PG) ITALY
Tel. (+39) 075.8510039 - Fax (+39) 075.8512543
info@olioranieri.com
www.olioranieri.com

Sistema di Gestione Qualità Certificato UNI EN ISO 9001: 2015
P.IVA 02479620540

