

Prodotto/Product	N.57 CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AL TARTUFO NERO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BLACK TRUFFLE DRESSING
Marchio/Brand	BASSO e altri marchi / <i>BASSO and other brands</i>
Origine/Origin	Prodotto in Italia da materie prime di origine Comunitaria e Non-comunitaria <i>Product of Italy from EU and Non-EU raw materials</i>
Cliente/Customer	mercato UE ed extra UE/ <i>EU and non-EU market</i>
Definizione/Description	Condimento aromatizzato con aroma di tartufo nero a base di olio extravergine di oliva. <i>Dressing from Black Truffle flavoring in extra virgin olive oil.</i>
Ingredienti/Ingredients	98% Olio Extra Vergine di Oliva / <i>Extra Virgin Olive Oil</i> 1% Aroma Tartufo Nero / <i>Black Truffle flavoring</i> 1% Tartufo nero in pezzi / <i>Black Truffle in pieces</i>
Caratteristiche organolettiche Organoleptical characteristics	Odore: Leggero fruttato di oliva con tipico odore di Tartufo Nero Colore: giallo-verde Sapore: Leggero sapore di oliva con tipico aroma di Tartufo Nero Consistenza: Fluida <i>Smell: Light olive fruity with typical Black Truffle smell</i> <i>Color: yellow-green</i> <i>Taste: Olive taste with typical Black Truffle flavor</i> <i>Consistency: Fluid</i>
Caratteristiche chimico-fisiche Chemical-physical characteristics	In assenza di una specifica normativa per la categoria <i>Condimenti</i> , la Basso prende come riferimento i parametri chimico-fisici dell'olio extra vergine di oliva utilizzato come ingrediente principale (Reg UE 2568/1991 e ss.mm. e al Codex Alimentarius). Le caratteristiche chimiche ed organolettiche sono da intendersi all'atto dell'imbottigliamento. <i>In the absence of specific regulations for the Dressing Category, Basso takes as it reference the chemical physical parameters of extra virgin olive oil used as the main ingredient. For all characteristics not mentioned above, the product is complies with (EU Reg. n 2568/1991 and subsequent amendments and with the current Codex Alimentarius values). Chemical and Organoleptic Characteristics are set at packing stage.</i>

**Caratteristiche
microbiologiche
Microbiological characteristics**

Il pericolo di contaminazione microbica per l'olio è da considerare inesistente poiché gli oli non sono substrato di crescita di microrganismi perché privi di acqua, carboidrati e sostanze azotate.

The oils does not contain water and/or moisture, so that it does not permit neither development nor survival of microorganisms. Therefore, no microbiological analysis is carried out for this product.

**Informazioni Nutrizionali ed
Etichettatura
Nutritional Information and
labeling**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 15 ml
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	508kJ/124kcal
Grassi/ Fats	91.6 g	13.7 g
di cui /of which		
• acidi grassi saturi/saturates	13g	2 g
• acidi grassi monoinsaturi /monounsaturates	69.6 g	10.4 g
• acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates	9 g	13 g
Carboidrati/Total Carbohydrates	0 g	0 g
di cui /of which		
• zuccheri/ sugars	0 g	0 g
• zuccheri aggiunti/Added Sugar	0 g	0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g
Colesterolo/Cholesterol	0 g	0 g

Il prodotto è commercializzato nel rispetto di tutte le indicazioni in materia di etichettatura e trasmissione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori previste dal Regolamento UE 1169/2011, nonché delle specifiche normative previste dai paesi di commercializzazione.

The product is marketed in compliance with all information to consumers provided for by EU Regulation 1169/2011, as well as with the specific regulations established by the countries of marketing.

**Contaminanti
Contaminant**

Il prodotto è conforme al Reg. CE 1881/2006 e ss.mm., in merito al contenuto di nitrati, micotossine, metalli, 3-MCPD, glicidolo, diossine e PCB, IPA.

The product complies with EU Reg. n.1881/2006 and subsequent amendments, concerning the content of nitrates, mycotoxins, metals, 3-MCPDs,glicidol, dioxins and PCBs, PAHs.

**Pesticidi
Pesticides residuals**

Il prodotto è conforme al Regolamento CEE n.396/2005 e ss.mm. al regolamento USA (Titolo 40, Capitolo I, Subcapitolo E, Parte 180 del codice federale), nonché delle specifiche normative previste dai paesi di commercializzazione, in merito ai livelli massimi di residui di antiparassitari sui prodotti alimentari.

The product complies with EU Reg. n.396/2005 and subsequent amendments, USA regulation (Title 40, Chapter I, Subchapter E, Part 180 of Code of Federal Regulations), with regard the content of pesticide residues on food as well as with the specific regulations established by the countries of marketing.

Allergeni/Allergens:

Potenziali Allergeni Reg. 1169/2011 (Allegato II)	Presenti in azienda	Confezionato sulla stessa linea di confezionamento dell'allergene	Presente nel prodotto
<i>Potentially Allergenic Ingredient in accordance with EU Reg. 1169/2011 (Annex II)</i>	<i>Present in the manufacturing plant</i>	<i>Packaged on the same packaging line as the allergen oils</i>	<i>Present in the bottle</i>
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	No	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	No	No	No
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	No	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	No	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	Yes (Peanut Oil)	No	No
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	Yes (Soybean Oil)	No	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) /Milk and products thereof (including lactose)	No	No	No
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts	No	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	No	No	No
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	No	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	Yes (Garlic)	Yes* (Garlic)	No
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	No	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	No	No	No

*Il processo di sanificazione delle linee di confezionamento eliminano il rischio di contaminazione crociata.

The sanitization process of the packaging lines prevent the risk of cross-contamination.

OGM / GMO

Il prodotto non proviene da Organismi Geneticamente Modificati né li contiene, in accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2005 e successivi aggiornamenti.

The product do not contain ingredients which have been genetically modified, in accordance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 and subsequent amendments

**Radiazioni Ionizzanti
Ionizing Radiation**

Il prodotto non è ottenuto mediante l'uso di radiazioni ionizzanti.

The product is not obtained by the use of ionizing radiation.

**Dieta Vegana e Vegetariana
Vegan and Vegetarian Diet**

Il prodotto è idoneo ad essere usato per la preparazione di prodotti alimentari vegani, in quanto non è ottenuto né confezionato impiegando materie prime, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale.
The product is suitable for use in the preparation of vegan foodstuffs, since it is not obtained or packaged using raw materials, ingredients, adjuvants and processing aids of animal origin.

Confezionamento /Pakaging

Il prodotto viene confezionato in bottiglie di vetro e PET
The product is packed in glass or PET bottles

Scadenza / Shelf life

24 mesi dalla data di produzione, una volta aperta, la bottiglia va consumata entro 6 mesi.
24 months from production date, once opened, the bottle should be consumed within 6 months.

**Trasporto e distribuzione
Transport and distribution**

Il trasporto dell'olio confezionato avviene via terra o via mare mediante autotreni o containers. In tutte le fasi di trasporto e distribuzione l'olio deve essere sempre tenuto al riparo dalla luce.
The packed olive oils are shipped, by land or sea, inside trucks or containers. During all transport and distribution steps, the olive oil must always be kept away from light.

**Modalità di conservazione
Storage conditions**

Prima e dopo l'apertura, conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.
Before and after opening store in a cool and dark place, away from direct light.

**Modalità di utilizzo
Intended Use**

Destinatari diretti: Importatori stranieri, GDO, grossisti, dettaglio tradizionale e ristorazione.

Categoria di consumatori finali: Tutti

Preparazione all'utilizzo e/o al consumo

Condimento: Dopo l'apertura della bottiglia versare la quantità desiderata per condire alimenti cotti o crudi. Ideale per condire piatti a base di carne, paste bianche, risotti, uova, patate, polenta, pizza e bruschette.

Direct consignees: Foreign importers, large-scale distribution, wholesalers, retailers and food service.

Category of end users: General public

Preparation for use and/or consumption

Dressing: Open the bottle and pour the desired quantity to dress cooked or raw food. Ideal to dress meat, white pasta, rice, eggs, potatoes, polenta, pizza and bruschette.

**Aggiornato al / Up to date
Verificato il / Checked**

**22 Aprile 2021
22 April 2021**

Quality Manager

