

Prodotto/Product **N.1**

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA/ EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Marchio/Brand:

BASSO e altri marchi / BASSO and other brands

Origine/Origin:

miscela di oli comunitari / blend of European Union Origin

Cliente/Customer:

mercato UE ed extra UE/ EU and non-EU market

Definizione/Description:

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.

Metodo di estrazione

a freddo, Temperatura pasta <27°C

Extraction method

at low temperature, Temperature olive paste <27°C

Ingredienti/Ingredients:

100% Olio extra vergine di oliva /100% Extra Virgin Olive Oil

Caratteristiche organolettiche

Categoria Degustativa: fruttato medio

Organoleptical characteristics

Colore: giallo-verde

Sapore: piccante medio – amaro medio

Aspetto: limpido a 20°C (un eventuale deposito sul fondo è del tutto naturale)

Note:

Fruttato: Leggero = 0-2.5; Medio = 2.5-4.0; Intenso = ≥4.0

Amaro e Piccante: Assente = 0; Basso = 0-2.5; Medio = 2.5-4.0; Alto ≥ 4.0

Taste Category: medium fruity

Color: yellow-green

Taste: spicy medium – bitter medium

Appearance: clear at 20°C (eventual sedimentation on the bottom during storage is natural)

Note:

Fruity: Light = 0-2.5; Medium = 2.5-4.0; High = ≥4.0

Spicy and Bitter: Not Present = 0; Low = 0-2.5; Medium = 2.5-4.0; High ≥4.0

Caratteristiche chimico-fisiche

Chemical-physical characteristics

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of measure	Ns. Valori Our Value	Limiti di legge Law limit
Acidità/ Acidity	% acido oleico/ % oleic acid	max 0,50	max 0,80
N° di Perossidi/ Peroxide N.	meqO2/Kg	max 14,0	max 20,0
K 232	/	max 2,20	max 2,50
K 270	/	max 0,20	max 0,22
ΔK	/	max 0,006	max 0,01
Alchilesteri/Alkylester	mg/kg	max 25	max 35
Glicidolo/ Glycidol	µg/kg	max 1000	max 1000
3-MCPD	µg/kg	max 1250	max 1250

Per tutti gli altri parametri non riportati, il prodotto è conforme ai valori previsti dalle (NGD) Norme Grassi e Derivati e al Codex Alimentarius. Le caratteristiche chimiche ed organolettiche sono da intendersi all'atto dell'imbottigliamento.

For all characteristics not mentioned above, the product complies with the NGD (Norme Grassi e Derivati) and with the current Codex Alimentarius values. Chemical and Organoleptic Characteristics are set at bottling stage.

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

Informazioni Nutrizionali ed Etichettatura
Nutritional Information and labeling

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>NUTRITION DECLARATION</i>	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ <i>Fats</i>	91.6 g	100 g
di cui /of which		
• <i>acidi grassi saturi/saturates</i>	13.0 g	15.4 g
• <i>acidi grassi monoinsaturi /monounsaturates</i>	69.6 g	74.5 g
• <i>acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates</i>	9.0 g	10 g
Carboidrati/ <i>Total Carbohydrates</i>	0 g	0 g
di cui /of which		
• <i>zuccheri/ sugars</i>	0 g	0 g
Proteine/ <i>Protein</i>	0 g	0 g
Sale/ <i>Salt</i>	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 e dal D.lgs. 109/92, nonché delle specifiche normative previste dai paesi di commercializzazione.

The product is marketed in compliance with all information to consumers provided by EU Regulation 1169/2011 and by Decree law 109/92, 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, glycidol, dioxins and PCBs, PAHs.

Pesticidi
Pesticides residuals

In merito ai livelli massimi di residui di antiparassitari sui prodotti alimentari 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.

With regard the content of pesticide residues on food, 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), as well as with the specific regulations established by the countries of marketing.

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)	Yes* (Peanut Oil)	No
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	Yes (Soybean Oil)	Yes* (Soybean Oil)	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)	No	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 elimina il rischio di contaminazione crociata.

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

Allergeni/Allergens:

(prodotto confezionato in vetro, PET,
latte di banda stagnata e in cisternini
da 1000L/ *product packaged in glass,
PET, tinline and in 1000L IBC*):

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)	No	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

Allergeni/Allergens:
(olio sfuso in cisterne/
oil in tanks):

OGM / GMO

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati, in accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2005 e successivi aggiornamenti.
The product does not contain genetically modified ingredients, 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 packed by using raw materials, ingredients, technological adjuvants and processing aids of animal origin.

Confezionamento /Packaging

Il prodotto viene confezionato in bottiglie di vetro e in latte di banda stagnata.
The product is packed in glass bottles and tinplate.

Scadenza / Shelf life

18 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta, la bottiglia va consumata entro 6 mesi.
18 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 buio, lontano da fonti di calore.
Before and after opening store in a cool and dark place, away from heat source.

**Modalità di utilizzo
Intended Use**

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

Categoria di consumatori finali: Tutti ed in particolare i salutisti ed i sostenitori della dieta mediterranea.

Preparazione all'utilizzo e/o al consumo

Condimento: utilizzare una o più porzioni (15 ml) per il condimento di alimenti crudi o cotti.

Cottura: per la preparazione di sughi e zuppe aggiungere la quantità necessaria di olio per coprire il fondo della pentola o della padella da utilizzare. Utilizzare anche per la preparazione di salse, prodotti da forno, ecc.

Frittura: gli oli di oliva sono indicati come mezzo per friggere ogni genere di alimento grazie alla loro stabilità in cottura. Nel caso in cui l'olio extra vergine di oliva venga scelto come mezzo per friggere un alimento, si raccomanda di seguire le indicazioni per una buona frittura del Ministero della Sanità di cui si riportano i punti salienti:

1. L'olio deve essere sufficientemente caldo ma non superare i 180°C.
2. Gli alimenti da friggere devono essere il più possibile privi di acqua e in pezzi di dimensioni piccole ed omogenee.
3. Aggiungere sale e spezie solo dopo la frittura.
4. Dopo la frittura scolare gli alimenti ed assorbire l'olio in eccesso.
5. Evitare il riutilizzo dell'olio fritto.

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

Category of end users: General public and in particular the health care workers and supporters of the Mediterranean diet.

Preparation for use and/or consumption

Dressing: You can use one or more serving size (15 ml) to dress raw or cooked foods.

Cooking: You can use it in the preparation of sauces, soups, baked goods, etc., before cooking. Add the quantity needed to cover the bottom of the pot or cooking pan.

Frying: the extra virgin Olive Oil can be used for frying thanks to its cooking stability.

"Advices for proper use of edible oils and fats during the frying of foodstuff"

1. Oil should be hot enough but not exceeding 180°C (356°F)
2. Food must be as much as possible waterless and uniformly cut in small pieces
3. Add salt and spices at the end of frying process
4. After frying, drain the food and soak the excess oil up
5. Avoid the re-use of fried oil

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

**31 Marzo 2022
31 March 2022**

Quality Manager

