

Produktespezifikation: Olivenöl Piantatella nativ Artikel-Nr.: 3102

Produktbeschreibung

Sachbezeichnung Natives Olivenöl

Produktionsland Italien Herkunft der Zutaten Italien

Zutaten (gem. LIV) Natives Olivenöl

Produkte Eigenschaften

Aussehen Öl

Farbe gelb-grün

Geruch harmonisch, süss, fruchtig mild

Geschmack nach frischen Oliven

Konsistenz/Textur flüssig

Mikrobiologische Eigenschaften

Gesamtkeimzahl (AMK) < 100 KbE/g
Schimmel < 100 KbE/g
Enterobacteriaceen < 10 KbE/g
Escherichia coli n.n. / g
Salmonellen n.n. / 25g
Koagulasepositive Staphylokokke < 10 KbE/g

Haltbarkeit / Lagerbedingungen / Verpackung

Lagerbedingungen konstante Temperatur zwischen 12 und 20°C

Hinweis Die Mindesthaltbarkeit von vorverpackten Artikeln kann abweichen.

Standardverpackung Box 5 kg BIO_KN, extra vergine

Identifikation Jede Verpackungseinheit wird mit Artikelnummer,

Produktebezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Nettogewicht

bezeichnet.

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 1 VON 5



Produktespezifikation: Olivenöl Piantatella nativ Artikel-Nr.: 3102

Nährstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml" Energie KJ (in "KJ pro 100 g") 3705 Energie Kcal (in "KCal pro 100 g") 885 Fett total 98.5 Gesättigte Fettsäuren 14.4 Einfach ungesättigte Fettsäuren 73.6 Mehrfach ungesättigte Fettsäure 11 Kohlenhydrate total 0 Kohlenhydrate, davon Zucker 0 Ballaststoffe 0 **Eiweiss** 0 Salz 0

Mineralstoffe

"g pro 100 g" oder "g pro 100 ml"

Natrium 0

Generelle Ausssagen

Vegan	Ja
Ovo-lacto vegetarisch	Ja
Ovo vegetarisch	Ja
Lacto vegetarisch	Ja
Pesco vegetarisch	Ja
Kosher	Nein
Halal	Nein

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 2 VON 5



Produktespezifikation: Olivenöl Piantatella nativ Artikel-Nr.: 3102

Bestätigungen und Zertifikate

Gesetzeskonformität	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der aktuellen CH sowie relevanten Anforderungen der EU-Lebensmittelgesetzgebung.
Produktesicherheit	Dieses Produkt ist im betrieblichen HACCP-Plan berücksichtigt und ist soweit technologisch machbar frei von Fremdkörpern.
Gentechnologie	Wir bestätigen, dass dieses Produkt weder ein gentechnisch veränderter Organismus ist, noch solche enthält oder daraus gewonnen wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als GVO Erzeugnis gemäss LIV sowie Verordnung (EG-VO) Nr.1830/2003.
Bestrahlung	Wir bestätigen, dass dieses Produkt nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurde. Das Produkt bedarf keiner Deklaration als bestrahltes Erzeugnis gemäss LIV sowie Richtlinie (EG) Nr.13/2000.
Analysen/Zertifikate	Unsere Preise verstehen sich exklusiv Analysen und Zertifikate.
Schlussbemerkung	Alle Angaben sind, nach bestem Wissen, wahrheitsgetreu. Änderung werden dem Kunden vor Auslieferung mitgeteilt. Die Angaben dieser Spezifikation sind vertraulich zu behandeln.
Gültigkeit der Spezifikation	Diese Spezifikation wurde EDV unterstützt erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig. Diese Spezifikation ersetzt alle vorherigen Versionen.

Allergene:	enthält keine		unbeabsichtigte Vermischung
	enthalten nicht enthalten		möglich
Sellerie		✓	
Krustentiere		✓	
Eier		✓	
Fische		✓	
Gluten		✓	
Lupine		✓	
Milch		✓	
Weichtiere		✓	
Senf		✓	
Erdnüsse		✓	
Sesamsamen		✓	
Sojabohnen		✓	
Sulfite		✓	
Nüsse		✓	

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 3 VON 5

EAN Code 7610876031027



Produktespezifikation: Olivenöl Piantatella nativ Artikel-Nr.: 3102

<u>Gluten-Arten</u>	Nuss-Arten		
Weizen	Mandeln	Pistazien	
Roggen	Haselnüsse	Macadamianüsse	
Gerste	Walnüsse		
Hafer	Cashewnüsse		
Dinkel	Pecannüsse		
Kamut	Paranüsse		

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch SEITE 4 VON 5

EAN Code 7610876031027



Produktespezifikation: Olivenöl Piantatella nativ Artikel-Nr.: 3102

Bieri Food AG: Rietstuck 10: 8733 Eschenbach: T+41 (0) 55 648 50 60: info@bierifood.ch: www.bierifood.ch