

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 1

ArtNr:	7113
ArtBez:	Olivenöl nativ extra 4 x 5 ltr Blechkanister
Charge:	
Version:	5 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Tests, Parameter:	Spezifikation:
-------------------	----------------

Verkehrsbezeichnung:	Natives Olivenöl extra / native olive oil
-----------------------------	--

Sensorik:

Aussehen / Farbe:	grünlich-gelb / yellow-green
Geruch / Geschmack:	arttypisch / characteristical
Konsistenz:	flüssig / liquid

Analytische Werte:

Fettgehalt (§ 64 LFGB L 13.05-3):	99.9 % min.
Wassergehalt (§64 LFGB 04.00-8):	0.1 % max.
Peroxidzahl (§ 64 LFGB L 13.00-37):	20 mEqu O2/kg max.
freie Fettsäuren (§ 64 LFGB L 13.00-5):	0.8 % max.
Säurezahl (§ 64 LFGB L 13.00-5):	1.6 ml KOH / g max.
Geschmack (DLG-5-Punkte-Schema):	4 - 5 Punkte / points

Mikrobiologische Werte:

Gesamtkeimzahl /g (§64 LFGB L 00.00-88):	1000 KbE max.
Enterobakterien /g (§64 LFGB L 00.00-133):	10 KbE max.
Escherichia coli /g (ISO 16649-2):	10 KbE max.
Hefen /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 2

ArtNr:	7113
ArtBez:	Olivenöl nativ extra 4 x 5 ltr Blechkanister
Charge:	
Version:	5 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)
Schimmel /g (§64 LFGB L 01.00-37):	100 KbE max.
Salmonellen /25g (§4 LFGB L 00.00-20):	negativ
Unsere Produktion wird regelmäßig durch ein mikrobiologisches Monitoring überwacht.	
Weitere Ergebnisse:	---

Nährwertangaben in (g/100g) oder (g/100ml) nach Souci, Fachmann, Kraut:

Brennwert/ Energie (kJ/kcal):	3404/828 kJ/kcal
Fett:	92 g
davon gesättigte Fettsäuren:	13 bzw. 14 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 3

ArtNr: **7113**
ArtBez: Olivenöl nativ extra
4 x 5 ltr Blechkanister
Charge:
Version: 5 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Zutaten:

kaltgepresstes natives Olivenöl / cold pressed native olive oil

Verpackung:

EAN Code Umverpackung:

EAN Code Einzelverpackung:

4250696450733

Lagerbedingungen:

Lagertemperatur:

12 - 20 °C

kühl, trocken, lichtgeschützt / cool, dry, protected from light

Haltbarkeit:

Mindesthaltbarkeit:

12 Monate / month

Restlaufzeit:

6 Monate / month

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 4

ArtNr: **7113**
 ArtBez: Olivenöl nativ extra
 4 x 5 ltr Blechkanister
 Charge:
 Version: 5 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Allergene nach LMIV (EU VO 1169/2011):

Milch, Milcherzeugnisse:	nein / no
Laktose (>0,1g / 100g):	nein / no
Eier, Eierzeugnisse:	nein / no
Sojabohnen, Sojaerzeugnisse:	nein / no
glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen) u. -erzeugnisse:	nein / no
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein / no
Fische und Fischerzeugnisse:	nein / no
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein / no
Senf und Erzeugnisse:	nein / no
Lupinen und Lupinenerzeugnisse:	nein / no
Schalenfrüchte (z. B. Mandel) u. -erzeugnisse:	nein / no
Erdnüsse und Erzeugnisse:	nein / no
Sesamsamen und -erzeugnisse:	nein / no
Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/l als SO ₂):	nein / no
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein / no
Allergene nach ALBA-Liste (Version 2.0 - 2011):	nein / no

Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 5

ArtNr: **7113**
 ArtBez: Olivenöl nativ extra
 4 x 5 ltr Blechkanister

Charge:

Version: 5 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

Zubereitung von Speisen und Salaten / cold meals and salad

Beabsichtigte Behandlungen:

Zielgruppen geeignet für:

Zöliakie:	ja / yes
Lacto-Vegetariern:	ja / yes
Laktoseintoleranz:	ja / yes
Halal:	ja / yes
Koscher:	ja / yes

GVO-Status

Das Produkt ist nicht genetisch verändert und unterliegt deshalb nicht der Kennzeichnungspflicht nach VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003. Die Spezifikation wird im Rahmen des Änderungsdienstes laufend angepasst.

München, 23.08.2021

freigegeben durch Hr. Dr. Saumweber / Produktentwicklung
 Dieses Dokument ist ein Computer-Ausdruck und als solches gültig ohne handgezeichnete Signatur.