



Prodotto/Product **N.71**

OLIO DI AVOCADO /AVOCADO OIL

Marchio/Brand

BASSO e altri marchi / *BASSO and other brands*

Origine/Origin

Spagna/*Spain*

Cliente/Customer:

Mercato UE ed extra UE/ *EU and non-EU market*

Definizione/Description

Olio ottenuto dal frutto Avocado (*Persea americana*) e sottoposto al processo di raffinazione.
Oil obtained from Avocado fruit (Persea americana) and refined.

Ingredienti/Ingredients:

100% olio di Avocado raffinato / *100% refined Avocado oil*

Caratteristiche organolettiche
Organoleptical characteristics

Colore: giallo

Odore e Sapore: Caratteristici dell'olio di Avocado; l'olio deve essere privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.

Aspetto: limpido a 20°C (un eventuale velatura dopo esposizione al freddo è del tutto naturale)

Color: yellow

Smell and Taste: Typical of Avocado oil; the oil must be free from bad smell and taste.

Appearance: clear at 20°C (eventual cloudiness after exposure to low temperature is natural)

Caratteristiche chimico-fisiche
Chemical-physical characteristics

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of measure</i>	Ns Valori <i>Our Value</i>	Limite <i>Limit</i>
Acidità/ <i>Acidity</i>	% acido oleico/ % oleic acid	max 0,2	max 0,5
N° di Perossidi/ <i>Peroxide N.</i>	mgO2/Kg	max 3,0	max 7,0
K 420	/	max 0,18	/
K 453	/	max 0,08	/
Acido Oleico / <i>Oleic Acid</i>	%	55,0-75,0	36.0-80.0
Acido linoleico / <i>Linoleic Acid</i>	%	10,0-18,0	6.0-21.2

Per tutti gli altri parametri non riportati, il prodotto è conforme ai valori previsti dal Codex Stan 210-199. Le caratteristiche chimiche ed organolettiche sono da intendersi all'atto dell'imbottigliamento.

For all characteristics not mentioned above, the product complies with the Codex Stan 210-199. Chemical and Organoleptic Characteristics are set at bottling stage.

Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics	<p>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.</p> <p><i>The seed oil 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.</i></p>																																										
Informazioni Nutrizionali ed Etichettatura Nutritional Information and labeling	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="480 831 943 904">DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION</th> <th data-bbox="943 831 1134 904">100 ml</th> <th data-bbox="1134 831 1434 904">100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="480 904 943 949">Energia/Energy</td> <td data-bbox="943 904 1134 949">3397 kJ/826 kcal</td> <td data-bbox="1134 904 1434 949">3700 kJ/ 900 kcal</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 949 943 994">Grassi/ Fats</td> <td data-bbox="943 949 1134 994"></td> <td data-bbox="1134 949 1434 994"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 994 943 1039">di cui /of which</td> <td data-bbox="943 994 1134 1039">91.8g</td> <td data-bbox="1134 994 1434 1039">100 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1039 943 1084">• acidi grassi saturi/saturates</td> <td data-bbox="943 1039 1134 1084"></td> <td data-bbox="1134 1039 1434 1084"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1084 943 1128">• acidi grassi monoinsaturi</td> <td data-bbox="943 1084 1134 1128">13.3g</td> <td data-bbox="1134 1084 1434 1128">14.5 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1128 943 1173">/monounsaturates</td> <td data-bbox="943 1128 1134 1173">66.2g</td> <td data-bbox="1134 1128 1434 1173">72.1 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1173 943 1218">• acidi grassi polinsaturi/</td> <td data-bbox="943 1173 1134 1218">12.3g</td> <td data-bbox="1134 1173 1434 1218">13.4 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1218 943 1263">polyunsaturates</td> <td data-bbox="943 1218 1134 1263"></td> <td data-bbox="1134 1218 1434 1263"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1263 943 1308">Carboidrati/Total Carbohydrates</td> <td data-bbox="943 1263 1134 1308">0 g</td> <td data-bbox="1134 1263 1434 1308">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1308 943 1352">di cui /of which</td> <td data-bbox="943 1308 1134 1352"></td> <td data-bbox="1134 1308 1434 1352"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1352 943 1397">• zuccheri/ sugars</td> <td data-bbox="943 1352 1134 1397">0 g</td> <td data-bbox="1134 1352 1434 1397">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1397 943 1442">Proteine/Protein</td> <td data-bbox="943 1397 1134 1442">0 g</td> <td data-bbox="1134 1397 1434 1442">0 g</td> </tr> <tr> <td data-bbox="480 1442 943 1487">Sale/Salt</td> <td data-bbox="943 1442 1134 1487">0 g</td> <td data-bbox="1134 1442 1434 1487">0 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p><i>The product is marketed in compliance with all information to consumers provided by EU Regulation 1169/2011, as well as with the specific regulations established by the countries of marketing.</i></p>	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION	100 ml	100 g	Energia/Energy	3397 kJ/826 kcal	3700 kJ/ 900 kcal	Grassi/ Fats			di cui /of which	91.8g	100 g	• acidi grassi saturi/saturates			• acidi grassi monoinsaturi	13.3g	14.5 g	/monounsaturates	66.2g	72.1 g	• acidi grassi polinsaturi/	12.3g	13.4 g	polyunsaturates			Carboidrati/Total Carbohydrates	0 g	0 g	di cui /of which			• zuccheri/ sugars	0 g	0 g	Proteine/Protein	0 g	0 g	Sale/Salt	0 g	0 g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION DECLARATION	100 ml	100 g																																									
Energia/Energy	3397 kJ/826 kcal	3700 kJ/ 900 kcal																																									
Grassi/ Fats																																											
di cui /of which	91.8g	100 g																																									
• acidi grassi saturi/saturates																																											
• acidi grassi monoinsaturi	13.3g	14.5 g																																									
/monounsaturates	66.2g	72.1 g																																									
• acidi grassi polinsaturi/	12.3g	13.4 g																																									
polyunsaturates																																											
Carboidrati/Total Carbohydrates	0 g	0 g																																									
di cui /of which																																											
• zuccheri/ sugars	0 g	0 g																																									
Proteine/Protein	0 g	0 g																																									
Sale/Salt	0 g	0 g																																									
Contaminanti Contaminant	<p>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.</p> <p><i>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.</i></p>																																										
Pesticidi Pesticides residuals	<p>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.</p> <p><i>With regard the content of pesticide residues on food, the product complies with EU Reg. n.396/2005 and subsequent amendments.</i></p>																																										

	Potenziali Allergeni Reg. 1169/2011 (Allegato II)	Presenti in azienda	Possibile contaminazione crociata se confezionato in bottiglia o lattina	Possibile contaminazione crociata se confezionato in cisternini da 1.000L o vendita sfuso
	<i>Potentially Allergenic Ingredient in accordance with EU Reg. 1169/2011 (Annex II)</i>	Present in the manufacturing plant	Potential cross- contamination if packed in bottle or tin	Potential cross- contamination if packed in tankers of 1.000L or sold in bulk
Allergeni/Allergens:	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
	OGM / GMO	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, in accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2005 e successivi aggiornamenti. <i>The product does not contain genetically modified ingredients, in accordance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 and subsequent amendments</i>		
Radiazioni Ionizzanti Ionizing Radiation	Il prodotto non è ottenuto mediante l'uso di radiazioni ionizzanti. <i>The product is not obtained by the use of ionizing radiation.</i>			

Dieta Vegana e Vegetariana <i>Vegan and Vegetarian Diet</i>	<p>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.</p> <p><i>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.</i></p>
Confezionamento <i>/Packaging</i>	<p>Il prodotto viene confezionato in bottiglie di vetro.</p> <p><i>The product is packed in glass bottles.</i></p>
Scadenza / Shelf life	<p>24 mesi dalla data di produzione. Una volta aperta, la bottiglia va consumata entro 6 mesi.</p> <p><i>24 months from production date. Once opened, the bottle should be consumed within 6 months.</i></p>
Trasporto e distribuzione <i>Transport and distribution</i>	<p>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.</p> <p><i>The packed seed 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.</i></p>
Modalità di conservazione <i>Storage conditions</i>	<p>Prima e dopo l'apertura, conservare il prodotto in luogo fresco e buio, lontano da fonti di calore.</p> <p><i>Before and after opening store in a cool and dark place, away from heat sources.</i></p>
Modalità di utilizzo <i>Intended Use</i>	<p>Destinatari diretti: Importatori stranieri, GDO, grossisti, dettaglio tradizionale e ristorazione.</p> <p>Categoria di consumatori finali: Tutti.</p> <p>Preparazione all'utilizzo e/o al consumo</p> <p>Condimento: Una o più porzioni (15 ml) per condire cibi crudi o cotti. L'olio di Avocado è ideale per condire insalate o vegetali freschi e per la preparazione di salse e piatti a base di pesce e pollo.</p> <p>Frittura: Meno adatto alla frittura perché si degrada facilmente alle alte temperature.</p> <p><i>Direct consignees:</i> <i>Foreign importers, large-scale distribution, wholesalers, retailers and food service.</i></p> <p><i>Category of end users:</i> <i>General public.</i></p> <p>Preparation for use and/or consumption</p> <p><i>Dressing:</i> <i>One or more serving size (15 ml) to dress raw or cooked foods. This oil is best is ideal for dressing salads or fresh vegetables and for the preparation of sauces and dished based on fish and chicken.</i></p> <p><i>Frying:</i> <i>It is less suitable for frying because it degrades easily at high temperatures.</i></p>
Aggiornato al / Up to date Verificato il / Checked	<p>13 June 2019 13 June 2019</p>

Quality Manager	Maria Sicuranza