

## Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 1

---

ArtNr:	<b>7115</b>
ArtBez:	Olea Verde Olivenöl di Sansa 3 x 5 ltr PET Gallone
Charge:	
Version:	3 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

---

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

---

Verkehrsbezeichnung:	Oliventresteröl / olive trester 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):	15 mEqu O2/kg max.
freie Fettsäuren (§ 64 LFGB L 13.00-5):	1.0 % max.
Säurezahl (§ 64 LFGB L 13.00-5):	2.0 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:	<b>7115</b>
ArtBez:	Olea Verde Olivenöl di Sansa 3 x 5 ltr PET Gallone
Charge:	
Version:	3 (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 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Eiweiß:	0 g
Salz:	0 g

---

### Zutaten:

Oliventresteröl, Olivenöl / olive trester oil, olive oil

---

### Verpackung:

EAN Code Umverpackung:	
EAN Code Einzelverpackung:	4003640001921

## Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 3

---

ArtNr: **7115**  
 ArtBez: Olea Verde Olivenöl di Sansa  
 3 x 5 ltr PET Gallone  
 Charge:  
 Version: 3 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)

---

**Lagerbedingungen:**

Lagertemperatur: 12 - 20 °C  
 kühl, trocken, lichtgeschützt / cool, dry, protected from light

---

**Haltbarkeit:**

Mindesthaltbarkeit: 12 Monate / month  
 Restlaufzeit: 6 Monate / month

---

**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 <sub>2</sub> ):	nein / no

## Produktspezifikation VA 3.1-01-1

Seite 4

---

ArtNr:	<b>7115</b>
ArtBez:	Olea Verde Olivenöl di Sansa 3 x 5 ltr PET Gallone
Charge:	
Version:	3 (gemäß Revision 10 Auflage 2021)
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein / no
Allergene nach ALBA-Liste (Version 2.0 - 2011):	nein / no

---

### 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, 18.10.2021

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