



eterna Nahrungsmittel GmbH
Produktspezifikation

Datum

08.01.2019

Artikel-Nummer: Item-No.	8319	Warengruppe:	4410
Artikelbezeichnung: Product:	Natives Olivenöl extra 12 x 1Ltr.	Oberwarengruppe:	410
Verkehrsbezeichnung:	Olivenöl	Hauptwarengruppe:	40
Organoleptik:	Aussehen: grün		
Organoleptic:	Geruch: charakteristisch für Olivenöl extra vergin		
	Geschmack: geschmackvoll und makellos		
	Konsistenz:		
MHD nach Produktion: Best before after production	12 Monate		
Aufbewahrungshinwei s:			
Storage Note:	kühl und trocken lagern. Vor Licht schützen		
Ursprungsland: Country of origin:	EU		
Kochzeit: Cooking time:	-		



Packung EAN:	
Single barcode:	4006196083199
Verpackungsart: Type of package:	Flasche
Verpackungsgewicht: Weight of the pack:	0,48kg
Verpackungsmaße cm Packing dimensions cm	Länge: 8,0 Breite: 8,0 Höhe: 25,2
Karton EAN:	
Carton barcode:	4006196883195
Kartongewicht netto: Carton weight net:	0,18kg
Kartongewicht brutto: Carton weight gross:	17,94kg
Kartonmaße cm Carton dimensions cm	Länge: 33,0 Breite: 24,5 Höhe: 25,3
Karton pro Lage: Carton per layer:	10
Karton pro Palette: Carton per Pallet:	50
Palettengewicht: Palletweight:	915kg
Palettenart: Type of Pallet:	EURO X CCG1 □ CCG2 X
Palettenhöhe: Pallet height:	142cm

Maße der Ausformung	
Länge/cm	-
Breite/ cm	-
Durchmesser/ cm	-
Dicke/ cm	-

Füllmenge:	1 Liter
Abtropfgewicht: Drained net weight:	-

Stapelbar:	ja	nein X
------------	----	--------



eterna Nahrungsmittel GmbH
Produktspezifikation

Zutaten: Igredients:	Oliven	
Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml Nutritional Values (average 100ml)	Energie:	824kcal, 3389kJ
	Fett, davon:	91,6g
	gesättigte Fettsäuren:	14,1g
	einfach ungesättigte Fettsäuren	68,3g
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren	9,2g
	Kohlenhydrate:	0g
	davon Zucker:	0g
	Ballaststoffe:	-
	Eiweiß:	0g
	Salz:	0g
Mirkobiologische Analyse Microbiological analysis	Mesophilic total:	-
	E-Coli:	-
	Koliforme Bakterien:	-
	staph. Aureus:	-
	Samonellen:	-
	Schimmelpilze:	-
	Hefe:	-
	Bacillus cereus:	-
	coliforme Keime:	-
	Enterobacteriaceae:	-
	Enterokokken:	-
	Escherichia coli:	-
	Listeria monocytogenes:	-
	Milchsäurebakterien:	-
	pathogene Keime:	-
	Pseudomonas aeruginosa:	-



eterna Nahrungsmittel GmbH
Produktspezifikation

Chemische Analyse Chemical analysis	Aflatoxine B1:	-		
	Aflatoxine B1 + B2 + G1 + G2:	-		
	Konservierungsstoffe:	-		
	Kontaminanten:	-		
	Nitratgehalt:	-		
	Pflanzenschutzmittelrückstände:	-		
	Säuregehalt / Säuregrad:	0,5%-0,8%		
	Schwefeldioxid / Sulfite:	-		
	Schwermetalle:	-		
	Peroxidzahl:	14-20 meqO ₂ /kg		
	Halogenierte Lösungsmittel:	max. 0,1mg/kg		
	Summe der halogenierten Lösungsmittel:	max. 0,2mg/kg		
	Wachse (C42+C44+C46)	max. 150mg/kg		
	Triglyceride:	max. 1,50%		
	Stigmasten:	max. 0,05mg/kg		
	Erythrodiol + Uvaol:	max. 4,5%		
Physikalische Analyse Physical analysis	Fettsäureethylester (Ernte 2013-2014)	max. 40mg/kg		
	Fettsäureethylester (Ernte 2014-2015)	max. 35mg/kg		
	Fettsäureethylester (Ernte >2015)	max. 30mg/kg		
	Mängel:	-		
Sonstige Analysen Other analysis:	Weichweizenanteil:	-		
	Feuchtigkeitsgehalt:	-		
	Aschegehalt:	-		
	pH-Wert:	-		
Fettsäuregehalt fatty acid content	1,2 Diglyceride	-		
	K232	2,3nm -2,5nm		
	K270	0,2nm -0,22nm		
	Delta K	max. 0,01nm		
Allergene: Allergenes:	1,2-1,3 Diglyceride	-		
	1,3 Diglyceride	-		
	Myristinsäure:	<0,03%		
	Linolensäure:	<1%		
Allergene: Allergenes:	Arachidinsäure:	<0,6%		
	Eicosensäure:	<0,4%		
	Behensäure:	<0,2%		
	Lignocerinsäure:	<0,2%		
Allergene: Allergenes:		als Zutat enthalten	Kann in Spuren enthalten sein	nicht enthalten
	Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse			x
	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			x
	Eier und Eierzeugnisse			x
	Fisch und Fischerzeugnisse			x
	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			x
	Soja und Sojaerzeugnisse			x
	Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose			x
	Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfruchterzeugnisse			x
	Sellerie und Sellerieerzeugnisse			x
	Senf und Senferzeugnisse			x
	Sesamsamen und Sesamerzeugnisse			x
	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg / l bzw. / kg			x
	Lupine und Lupinenerzeugnisse			x
	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse			x
GVO Frei / GMO free	Ja X Nein ☐			

DSD		
Glas:	406	g
Papier/ Pappe/ Karton:	-	g
Weißblech:	-	g
Aluminium:	-	g
Kunststoffe:	-	g
Kart.verb.f.Flüss.:	-	g
Sonstige Verbunde:	-	g
Naturmaterial:	-	g