



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **03**

Data ultima revisione / Last revision date : **26/01/2023**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product : OLIO DI SANSA DI OLIVA- OLIVE-POMACE OIL

Denominazione legale di vendita / Sales denomination : OLIO DI SANSA DI OLIVA- OLIVE-POMACE OIL

Descrizione del prodotto / Product description L'Olio costituito dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e olio di oliva vergine/ The oil consists of the blend of refined olive-pomace oil and virgin olive oil

Peso Netto e Packaging primario / Net weight : Bottiglie in vetro da 1 l ; PET da 5l - 3l e cisternette da 1000kg (1080 l)/ 1 l glass bottles; 5 l PET cans and 1000 kg (1080 l) tanks.

T.M.C. / Shelf Life: 14 Mesi in confezione integra / 14 Month in unopened pack

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 ml di prodotto Average values for 100 ml of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Valore Energetico – Energy	3378 KJ 822 Kcal
Grassi - Total Fat	91,3 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	14,5 g
colesterolo	0 g
potassio	0 g
sodio	0 g



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

PROFILO ORGANOLETICO – ORGANOLEPTIC PROFILE

PROFUMO <i>Flavour</i>	Tipico <i>Typical</i>	
COLORE <i>Colour</i>	Verde Chiaro – Giallo Scuro <i>Light Green – Dark Yellow</i>	
CONSISTENZA <i>Consistency</i>	Fluida sopra i 12 °C <i>Fluid above 12 °C</i>	



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZING SCHEME

FORMATO	COD. EAN	PZ PER CARTONE	CONFEZIONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET
Bottiglia da 1 l vetro	8002162103102	12	9	6	54
P.E.T . da 5 L	8002162103508	2	17	5	85
Cisterna da 1000 Kg		singola			

ALLERGENI ALIMENTARI - ALLERGENS

Lista allergeni/ Allergen list	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata /Presence for cross-contamination		Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces	Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)
	SI / YES	NO / NON	SI / YES	NO / NON		
Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati /rustaceans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/Eggs and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati /Fish and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati /Peanuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Soia e derivati /Soybeans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON		NO / NON		
Frutta a guscio e derivati /Nuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Sedano e derivati /Celery and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / Mustard and products thereof		NO / NON		NO / NON		



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Semi e derivati /Sesame seeds and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO2/Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2."		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

RIFERIMENTI AZIENDALI - COMPANY'S REFERENCES

OLIO RIBATTI S.A.S.

Sede Legale ed operativa /Head Quarter and facility site: Via castel del monte z.i. – 70033 – Corato (BA)- Italy

Tel. / Ph. +39 080 8724342 – www.oloribatti .com

P.IVA – VAT : 07180280724

Servizio Clienti - Customer care: ribatti@oloribatti.com

Responsabile Commerciale/ Sales Manager:

Sig. Giuseppe Procacci giuseppe.procacci@oloribatti.com

DICHIARAZIONI - STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP./ This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità/Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. /The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Dichiarazione esenzione glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.¹ La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo./ The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

1 Art. 3.2 È ammessa la menzione “senza glutine” se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale./ They may bear the term “gluten-free” if the gluten content does not exceed 20mg/kg in the food as sold to the final consumer.

Certificazioni di qualità / Certification

La Olio Ribatti sas è garantita dalle prestigiose Certificazioni IFS Food (International Food Standard-COID 60007) e BRC (British Retail Consortium P2245 grade A) considerati standard assoluti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari/ Ribatti sas oil is guaranteed by the prestigious IFS Food (International Food Standard - COID 60007) and BRC (British Retail Consortium P2245 grade A) certifications, considered absolute standards of food product safety and quality.

