

Produktangaben	
<b>Artikelnummer</b>	786K
<b>Lieferant</b> (Spezifikation nur gültig für Ware dieses Lieferanten)	
<b>Artikelbezeichnung</b>	Olivenöl nativ extra bio 5l
<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Olivenöl nativ extra
<b>Hergestellt in</b>	
<b>Ursprung</b> (Artikel kann aus den folgenden Ursprüngen stammen)	Spanien, Tunesien weitere Ursprünge verfügbarkeitsbedingt möglich
<b>Landwirtschaftlicher Ursprung</b>	EU-Landwirtschaft, Nicht-EU-Landwirtschaft
<b>Produktbeschreibung</b>	Olivenöl nativ extra hergestellt aus Zutaten aus ökologischem Landbau gemäß Verordnung (EU) Nr. 2018/848
<b>Botanische Bezeichnung</b>	
<b>Sorte</b>	
<b>Herstellung</b>	Die Herstellung erfolgt aus den reifen Steinfrüchten von <i>Olea europea</i> L. durch Kaltpressung oder andere geeignete mechanische Verfahren
<b>Zolltarifnummer</b>	15092000
<b>Zutatenliste</b>	Olivenöl nativ extra* *aus kontrolliert biologischem Anbau
<b>Produktbild</b> (Beispielfoto, nicht chargenbezogen, Abweichungen möglich)	
<b>Zubereitung</b>	Dieses Öl erster Güteklasse wird direkt aus Oliven durch Kaltpressung mit mechanischen Verfahren gewonnen. Nicht raffiniert oder chemisch behandelt. Ideal für Salate und andere kalte und warme Speisen, erhitzen bis etwa 180 Grad.
Verwendung	
Zur Ernährung des Menschen bestimmte Lebensmittel, die entsprechend der Zubereitungsempfehlung zubereitet und verzehrt werden.	
<b>Risiko bei bestimmungsgemäßer Verwendung für „YOPI“ (Young, Old, Pregnant,</b>	

<b>Immunosuppressed)</b>	
<b>Gebrauchshinweis für Verbraucher</b>	
<b>Weitere Produkteigenschaften</b>	
<b>Vegan</b>	Ja
<b>Rohkost*</b>	Nein
<b>Glutenfrei (&lt; 20 ppm) gemäß Analyse</b>	Nein
<b>Superfood</b>	Nein
<p>* „Rohkost“ ist kein einheitlich definierter Begriff und es gibt hierzu unterschiedliche Auffassungen. Bei Covitar s.r.o. umfasst er sowohl Produkte, die während ihres Herstellungsprozesses nicht über 45°C erhitzt werden als auch sonnengetrocknete Früchte. Die Temperaturen beim Transport werden nicht berücksichtigt, da hierzu keine ausreichend gesicherten Informationen vorliegen. Es werden überwiegend ungekühlte Container und LKW eingesetzt. Die Angaben zu Herstellungs- und Prozesstemperaturen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten.</p>	
<b>Nährwertangaben durchschnittlich je 100g</b>	
<b>Energie (kJ / kcal)</b>	3449 / 824
<b>Fett (g)</b>	91,6
<b>davon gesättigte Fettsäuren (g)</b>	13,7
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	0,0
<b>davon Zucker (g)</b>	0,0
<b>Ballaststoffe (g)</b>	0,0
<b>Eiweiß (g)</b>	0,0
<b>Salz (g)</b>	0,000
<p>Die Nährwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Quelle: Lieferant Nr. 73204</p>	
<b>Sensorische Eigenschaften</b>	
<b>Aussehen/Farbe</b>	grünlich-gelb, ohne starke Trübung
<b>Geruch/Geschmack</b>	arttypisch, mild, fruchtig
<b>Konsistenz</b>	flüssig bei 20°C
<b>Chemisch-physikalische Parameter</b>	
Da es sich um eine automatisch erstellte Spezifikation handelt, sind nicht alle Parameter auf jedes Produkt anwendbar.	
<b>Säuregehalt</b>	max. 0,8 %
<b>Peroxidzahl</b>	< 20 mEqO <sub>2</sub> /kg
<b>Dichte</b>	0,910 - 0,916
<b>Linolsäure</b>	ca. 2,5 - 21 %
<b>Ölsäure</b>	ca. 55 - 83 %
<b>Palmitinsäure</b>	ca. 7,5 - 20 %
<b>Verseifungszahl</b>	184 - 196 mgKOH/g
<b>Mikrobiologische Parameter</b>	
Frei von pathogenen Mikroorganismen.	
<b>Lagerung und Haltbarkeit</b>	
<b>Mindesthaltbarkeit</b>	18 Monate ab Produktionsdatum
<b>Lagerungshinweis</b>	Originalverpackt, trocken und lichtgeschützt Lagerung bei < 20 °C, max. 65% Luftfeuchtigkeit
<b>Sonstige Lagerungshinweise</b>	Vor Licht und Hitze schützen. Nach dem Öffnen 3 Monate haltbar.

<b>Produktspezifikation</b>			
Olivenöl nativ extra bio 5l			
	Version: 03	Datum: 08.09.2023	Seite 3 von 4

<b>Verpackung</b>	
<b>Netto-Gewicht pro Verkaufseinheit in kg</b>	5l
<b>Verpackungsmaterial</b> (Artikel kann verfügbarkeitsbedingt folgende Verpackungsarten aufweisen)	PE-Kanister
Die Verpackung des Produktes entspricht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere der Bedarfsgegenstände-Verordnung (EG) 1935/2004 und den EG-Richtlinien 10/2011 und 94/62.	
<b>GVO Status</b>	
Das Produkt entspricht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 und wurde nicht aus gentechnisch verändertem Material hergestellt.	
<b>Bestrahlung</b>	
Das Produkt wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.	
<b>Pestizide</b>	
Das Produkt entspricht der Verordnung (EU) Nr. 2018/848.	
<b>Mykotoxine/Schwermetalle</b>	
Das Produkt entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 und den aktuell gültigen Ergänzungen.	
<b>Fremdmaterial</b>	
Fremdkörper sind technisch nicht vollständig auszuschließen, werden jedoch auf geringstem Niveau gehalten.	
<b>Schädlinge</b>	
Das Produkt ist frei von lebenden Schädlingen in allen Entwicklungsstadien.	

Covitar s.r.o., Rybná 716/24, Praha 110 00, Czech republic Tel. + 420 734 393 011, e-mail: info@covitar.cz, www.covitar.eu	
	Druckdatum: 03.01.24

### Liste der Allergene gemäß Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011

	lt. Rezeptur enthalten	Kreuzkontamination möglich	Bemerkung
<b>Glutenhaltiges Getreide u. Erzeugnisse</b>	-	-	
Weizen	-	-	
Roggen	-	-	
Gerste	-	-	
Hafer	-	-	
Dinkel	-	-	
KAMUT® Khorasan Weizen	-	-	
Hybridstämme	-	-	
<b>Krebstiere u. -erzeugnisse</b>	-	-	
<b>Eier u. -erzeugnisse</b>	-	-	
<b>Fisch u. -erzeugnisse</b>	-	-	
<b>Erdnüsse u. -erzeugnisse</b>	-	-	
<b>Soja u. -erzeugnisse</b>	-	+	
<b>Milch u. -erzeugnisse einschl. Lactose</b>	-	-	
<b>Schalenfrüchte u. -erzeugnisse</b>	-	+	
Mandeln	-	-	
Haselnüsse	-	+	
Walnüsse	-	+	
Cashewkerne	-	-	
Pekannüsse	-	-	
Paranüsse	-	-	
Pistazien	-	-	
Macadamia	-	-	
<b>Sellerie u. -erzeugnisse</b>	-	-	
<b>Senf u. -erzeugnisse</b>	-	-	
<b>Sesam u. -erzeugnisse</b>	-	+	
<b>SO<sub>2</sub> &gt; 10mg Sulfit</b>	-	-	
<b>Lupinen u. -erzeugnisse</b>	-	-	
<b>Weichtiere und -erzeugnisse</b>	-	-	

k.A. = keine Angabe möglich

Die angegebenen Informationen beruhen auf Befragungen unserer Lieferanten und werden bei uns nicht durch Analysen überprüft.