

				<b>ACEITES BOTÁNICO S.L.</b> TVA INTRA CE: ESB18767814																			
<b>Dénomination de vente:</b> HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA Botánico PET 5L				Marque Commerciale: Botánico																			
				Date de dernière mise à jour:																			
Variété d'olive :		15 variétés d'olives Censées		25 Septembre 2016																			
Moment / date de récolte:		VERAISON (mois d'octobre) PREMIÈRE PRESSION		Nom du responsable de mise à jour																			
A.O.P BAENA		 EXEMPLE DE CODE DE CERTIFICATION: SERIE BO-2 2100891		JOSE M RODRIGUEZ / LEANDRO JIMENEZ																			
CODE EAN13:		8436561910144		Numéro d'agrément sanitaire ou code emballer du fabricant:																			
Code douanier		1509100000		RGS ES 16.0002075 / CO CEE																			
Code produit fournisseur:		BCPET5L		Réglementation en vigueur:																			
Region de récolte:		Zuheros (Córdoba)- Région de Baena		Règlement n°1169/2011 du 25 Octobre 2011																			
Pays d'origine:		ESPAGNE																					
<b>Photo: Visuel du Produit</b>				<b>Visuel Etiquette</b>																			
				Descriptif Etiquette conforme au Règlement Européen INCO : Règlement n°1169/2011 du 25 Octobre 2011. Application Obligatoire depuis le 13 Decembre 2014																			
				Organisme Certificateur de l'etiquette:																			
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">5 litres</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">douceur idéal pour votre cuisine</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"></td> </tr> </table>								HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA		5 litres		douceur idéal pour votre cuisine								CONDITIONS DE STOCKAGE: A Conserver dans un lieu frais, sec et a l'abri de la lumière. A temperature inferieure a 14° l'huile peut figer, sans incidences pour sa consommation. Rendre a temperature ambiante pour recuperer sa couleur et texture normale			
				HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA		5 litres																	
				douceur idéal pour votre cuisine																			
Longueur: 150		Poids brut unitaire : 4,5 kg		<b>CONSEILS D'UTILISATION:</b> Une fois la bouteille ouverte, conserver a temperature ambiante , dans un lieu sec et a l'abri de la lumière. Selon le niveau de filtrage peut contenir des traces de sedimentations, provenant du precés d'elaboration artisanale et naturel utilisé.  Durée de vie minimum garantie à la livraison: <b>DLUO = 18 MOIS</b>																			
Largeur: 150		Poids net unitaire : 4,5 kg																					
Hauteur: 340		Poids net égoutté unitaire : ns																					
Diamètre: 150		Volume en ml : 5000																					
Information Inscrite sur la boîte: "A consommer de préférence avant le : date et n° lot				Numéro de lot : signification et localisation sur le produit: DLUO, N° de Lot, Date de MISE EN BOUTEILLE.																			
Ingrédients: Huile d'olive Vierge Extra de catégorie supérieur obtenu directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques.																							
<b>Caracteristiques Microbiologiques:</b>																							
Acidité Oleique: 0,20%		Indice de Peroxides: 4,00 meq.O2/kg		k270: 0,13		DEFAUX: 0 Defaux. Conformité ave Certification AOP Baena																	
Polyphenols: 320 mg/kg		Humidité: 0,17%		K232: 0.2		Impurétés: 0,03%																	
OGM contenu(s): NON		Gluten: NON (sans gluten)		Déclaration de présence de nanomatériaux: NON																			
Présence d'Allergènes: Ne contient pas d'allergènes ni des residu																							
Déclaration du caractère hydrogéné ou partiellement hydrogéné des matières grasses utilisées. NS																							
<b>Information Nutritionnelle pour 100g:</b>																							
Valeur énergétique:		Matières Grasses:		dont acides gras Saturés:		Glucides:		Protéines															
900 Kcal		3700 KJ		100g		13,8g		0g															
				Monosaturés:		73g		dont Sucres: 0g															
				Polyinsaturés		11g		Sel : 0g															
								Cholestérol: 0mg															
<b>Caractéristiques organoleptiques: Descriptif sensoriel : Notes de "Cata" Degustation</b>																							
Couleur:		Vert Intense caractéristique de l'olive de Véraison (Première Pression à froid)																					
Texture:		Veloutée et fraîche																					
Arôme:		A l'herbe fraîchement coupée avec des notes de tomate et des fruits frais tel que la pomme ou la peau de banane																					
Goût:		Caractère et Équilibre en bouche entre amère et piquant. Très structuré, persistant et harmonique.																					
<b>Information Logistique</b>																							
Format :		Bouteille transparente mod. FRASCA 500ml																					
<b>DIMENSIONS DES UL</b>																							
Unités Logistiques	LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS en kg	EAN14	UV par unité de colisage	Cartons par Couche palette	Couches palettes	Cartons par palette														
UL CARTON	475	165	345	13,5	28436561910148	3	11	4	78														
UL PALETTE (EUR)	1200	800	1405	1053	38436561910145																		
COMMENTAIRES:																							