








Botánico				ACEITES BOTÁNICO S.L.					
Dénomination de vente:				TVA INTRA CE: ESB18767814					
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA Botánico TRADITION "Equilibre"				Marque Commerciale: Botánico					
Variété d'olive :				Date de dernière mise à jour:					
Moment / date de récolte:				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:				Numéro d'agrément sanitaire ou code emballer du fabricant:					
Code douanier				RGS ES 16.0002075 / CO CEE					
Code produit fournisseur:				Réglementation en vigueur:					
Region de récolte:				Règlement n°1169/2011 du 25 Octobre 2011					
Pays d'origine:				Règlement n°1169/2011 du 25 Octobre 2011					
Photo: Visuel du Produit				Visuel Etiquette					
				Descriptif Etiquette conforme au Règlement Européen INCO : Règlement n°1169/2011 du 25 Octobre 2011. Application Obligatoire depuis le 13 Décembre 2014 Organisme Certificateur de l'etiquette:					
 									
Dimensions du produit:(MM)		Poids du Produit:		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					
Longueur:	65	Poids brut unitaire :	835g	CONSEILS D'UTILISATION: 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.					
Largeur:	65	Poids net unitaire :	450g	Durée de vie minimum garantie à la livraison: DLUO = 18 MOIS					
Hauteur:	21	Poids net égoutté unitaire :	ns						
Diamètre	ns	Volume en ml :	500ml						
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.									
Caracteristiques Microbiologiques:									
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									
Information Nutritionnelle pour 100g:									
Valeur énergétique:		Matières Grasses:		dont acides gras Saturés:	13,8g	Glucides:	0g	Protéines	0g
900 Kcal	3700 KJ	100g		Monosaturés:	73g	dont Sucres:	0g	Sel :	0g
				Polyinsaturés	11g			Cholestérol:	0mg
Caractéristiques organoleptiques: Descriptif sensoriel : Notes de "Cata" Degustation									
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.									
Information Logistique									
Format : Bouteille transparente mod. FRASCA 500ml									
DIMENSIONS DES UL									
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	300	250	210	10,5	28436561910094	12	13	6	78
UL PALETTE (EUR)	1200	800	1600	844	38436561910091				
COMMENTAIRES:									