



### Classificazione Coding

Condimento a base di Olio  
Extravergine di oliva  
Aromatizzato al Limone  
**Classification:** Lemon  
flavoured Extra Virgin Olive Oil  
Dressing

**Ingredienti:** 98% olio extravergine di oliva; 2% estratto  
naturale di limone

**Ingredients:** 98% extra virgin olive oil; 2% natural extract of  
lemon

**Origine:** prodotto per infusione in Italia

**Origin:** made by infusion in Italy

### Confezione Container

**Bottiglia:** Oliena, circolare, verde scuro

**Tappo:** antirabbocco

**Bottle:** Oliena, circular, dark green

**Top:** no-refillable

### Termine preferibile di consumo Best before

**24 mesi dalla data di confezionamento.** La data indicata in bottiglia si riferisce al prodotto correttamente conservato, in confezione integra. E' un termine consigliato di consumo per apprezzarne appieno tutte le caratteristiche sensoriali. Pertanto, dopo tale data, è possibile utilizzarlo senza alcun rischio per la salute, poiché non diventerà nocivo ma, semplicemente, potrebbe perdere l'intensità e la fragranza di sapori e profumi. Tutto questo perché l'olio extravergine d'oliva è un prodotto assolutamente naturale. / **24 months from bottling date.** The expiry date on the container refers to the product properly stored And Sealed. It's just a best before date to taste its fullest sensory characteristics. So, after this date, extra virgin olive oil will not become harmful to health, but only its flavour and intensity could be reduced. That's because the extra virgin olive oil is a natural, pure product.

### Formati e Codici EAN Sizes and Barcode

FORMATI	CONTENITORE	Codice a Barre EAN 13
0,25 L	Bottiglia Bottle	8033344774544



**Confezionamento Packaging**

<b>BOTTIGLIA</b> BOTTLE	<b>H</b> Ø cm	<b>Peso vuota</b> kg Empty weight	<b>Peso Netto</b> kg Net weight	<b>Peso Lordo</b> kg Gross weight	<b>Unità per CARTONE</b> Units per CASE	<b>CARTONE</b> Misure* cm CASE sizes*	<b>CARTONE Peso Lordo</b> kg CASE Gross weight
0,25 L	16,7//6,4	0,250	0,240	0,490	12	27,0 x 20,3 x 17,8 h	6,15

\*Larghezza x Profondità x Altezza /Width x Dept x Height



**Pallettizzazione**

Pallet 80 x 120

<b>CONTENITORE</b> CONTAINER	<b>FILE</b> Lyers	<b>CARTONI per Fila</b> CASE per Lyer	<b>CARTONI per Pallet</b> CASES per Pallet	<b>CONTENITORE per Fila</b> CONTAINERS per Lyer	<b>CONTENITORE per Pallet</b> CONTAINERS per Pallet	<b>PALLET kg PESO LORDO</b> Gross Weight	<b>Pallet H cm</b>
<b>Bott. 0,25 L</b>	10	12	120	144	1440	753	195



Pallet 100 x 120

<b>CONTENITORE</b> CONTAINER	<b>FILE</b> Lyers	<b>CARTONI per Fila</b> CASE per Lyer	<b>CARTONI per Pallet</b> CASES per Pallet	<b>CONTENITORE per Fila</b> CONTAINERS per Lyer	<b>CONTENITORE per Pallet</b> CONTAINERS per Pallet	<b>PALLET kg PESO LORDO</b> Gross Weight	<b>Pallet H cm</b>
<b>Bott. 0,25 L</b>	10	15	150	180	1800	938	195

**Altre informazioni** Some informations more

**Modo di conservazione** Conservation

Conservare in ambiente asciutto e fresco (14°/18°), al riparo da luce e fonti di calore. Dopo l'apertura si consiglia di richiudere bene la confezione con il tappo, dopo ogni utilizzo. Close after use; keep in a cool (14°/18), dark place away from direct light and heat to preserve its integrity.

L'eventuale presenza di sedimenti e/o particelle in sospensione è dovuta alla composizione naturale del prodotto e non ne intacca la qualità. La temperatura ottimale di conservazione dell'olio deve esser compresa tra i 14°C e 18°C. Alle basse temperature l'olio tende a cristallizzarsi (formazione di cristalli o granuli bianchi). In tal caso, portare il contenitore in ambiente a temperatura superiore ai 18°C affinché torni allo stato liquido.

The quality remain high even with possible bottom sediments, which are natural olive oil elements. The best temperature range to store the olive oil is between 14 and 18°C. At low temperatures it could get crystallize, but it returns to solid-state above 18°

**Valori nutrizionali** (valori medi per 100 ml di prodotto) **Nutrition facts** Average Values per 100 ml of product  
**Energia** Energy 824 kcal / 3389 kJ; **Grassi Fat** 92 g - di cui saturi saturated 14 g, insaturi unsaturated 69 g, polinsaturi polinsaturated 9 g; **Carboidrati** Carbohydrates 0 g - di cui zuccheri sugars 0 g; **Proteine** Protein 0 g; **Sale** Salt 0 g.

**Allergeni** non presenti; mai rilevati casi di allergia. / none; never reported cases of allergy.

**NO** O.G.M.

### Flow chart

#### -Olio extravergine d'oliva Extra virgin olive oil

- Olive raccolte direttamente dall'albero con strumenti meccanici; poste in casse forate per favorire l'aerazione; lavate e lavorate entro le successive 24h. /Olives are picked directly from trees by mechanical instruments; placed in perforated crates for promoting aeration; washed and processed within 24h after.
- Lavorazione a freddo (temperatura al di sotto dei 27°C). Impianto a ciclo continuo a due fasi. / Processing is cold (temperatures are less than 27° C). Continuous cycle plant by two-phases.
- Stoccaggio in silos di acciaio inox in ambiente a temperatura controllata e sotto azoto alimentare. /Stainless steel silos in controlled temperature room and under food nitrogen.
- Imbottigliamento ed etichettatura. / Bottling and labeling.

#### -Aromatizzazione Flavouring

Infusione in olio extravergine di oliva (per conservare con più successo le caratteristiche sensoriali della pianta e l'aromatizzante liposolubile) direttamente in bottiglia durante l'imbottigliamento. Iniezione della quantità stabilita ed esatta di estratto / aroma direttamente in bottiglia da un apposito serbatoio (uno per ingrediente) aggiunto alla linea della macchina imbottigliatrice.

Infusion in extra virgin olive oil (for preserving with more success the sensory characteristics of the plant and the liposoluble flavour) directly in the bottle during the bottling. Injection of the established, exact quantity of extract/flavour in the bottle from a special tank (one per each ingredient) added to the line of the bottling machine.

#### DICHIARAZIONE HACCP

L'azienda LE FERRE dichiara di:

- ottemperare alla redazione del Piano di autocontrollo specifico per l'Azienda in base alla normativa vigente del settore alimentare (Reg. CEE/UE 852/2004) seguendo i principi dell'HACCP (art. 5 del Reg. CEE/UE 852/2004);
- applicare le procedure di rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Reg. CEE/UE 178/2002;
- applicare le procedure di rintracciabilità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti ai sensi del Reg. CEE/UE 1935/2005;
- pianificare la formazione del personale ai sensi della normativa vigente.

LE FERRE declares:

- to comply with the writing of the Company's specific self-control plan based on the regulation in force in the food sector (CEE / EU Regulation 852/2004) following the precepts of HACCP (art. 5 of CEE/EU Regulation 852/2004);
- to apply the food product traceability procedures in accordance with CEE/EU Regulation 178/2002;
- to apply the traceability procedure for materials intended to come into contact with food in accordance with CEE/EU Regulation 1935/2005;
- to plan personal training under current legislation.

Le raffigurazioni presenti sulle etichette non sono immagini reali, sono illustrazioni grafiche realizzate a mano e digitalmente con lo scopo di dare una rappresentazione di quanto indicato in etichetta e facilitare la presentazione del prodotto. /The representation on the labels are not real images, they are hand-made and digitally graphic illustrations with the aim of giving a representation of what indicated on the label and making easier to present the product.

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita. Le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non già impegnative.  
The present technical file is not a sale contract. The informations inside must be considered indicative and not binding.

(Rev. 00.2026)