

Qualitätsmanagement - Produktspezifikation Ölkomposition für Pizza & Pasta Oil mixture for Pizza & Pasta Huile pour Pizza & Pâtes	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz: PS-QM-116
	19.03.2021 L. Dobrucky	22.03.2021 M. Baumgart	Version: 2
	<i>L. Dobrucky</i>	<i>M. Baumgart</i>	Seite 1/3 Verantwortlich: Qualitätsmanagement

Pflanzenölmischung mit Sonnenblumenöl raffiniert, Olivenöl nativ extra, Kräutern, Tomaten 0,6%, Chili-Extrakt 0,3%, Knoblauch-Extrakt

Gemäß der gültigen europäischen Verordnung über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen sowie der zu ihrer Durchführung erlassenen Rechtsakte, Öko-Kontrollstelle ABCERT DE-ÖKO-006

Plant oil mixture with refined sunflower oil, olive oil extra virgin, herbs, tomato flakes 0.6%, Chili-extract 0.3%, Garlic-extract

According to the valid European regulation on organic production and labelling of organic products as well as the legal acts for its implementation, certified by ABCERT DE-ÖKO-006

Mélange d'huile de tournesol raffinée, huile d'olive extra vierge, herbes, tomates 0,6%, extrait de piment 0,3%, extrait d'ail

Conforme au règlement européen en vigueur relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et aux actes juridiques adoptés pour sa mise en œuvre, certifiée par ABCERT DE-ÖKO-006.

Zertifiziert als / **certified as** / certifié comme
vegan / **vegan** / végétalien

1. **Zutaten / ingredients / ingrédients**

Sonnenblumenöl raffiniert (*Helianthus annuus L.*), aus kontrolliert biologischem Anbau, aus erster kalter Pressung

Natives Olivenöl extra (*Olea europaea*), aus kontrolliert biologischem Anbau, Kaltextraktion durch Zentrifugierung

Kräuter-Tomaten-Mischung, aus kontrolliert biologischem Anbau

Chili-Extrakt (*Capsicum frutescens*), aus kontrolliert biologischem Anbau

Knoblauch-Extrakt (*Allium sativum*), aus kontrolliert biologischem Anbau

Refined sunflower oil, oleic acid rich (*Helianthus annuus L.*), issued from organic harvesting, first cold pressing

Extra virgin olive oil (*Olea europaea*), from controlled organic cultivation, cold extraction by centrifugation

Herb-tomato-mix, from controlled organic cultivation

Chili extract (*Capsicum frutescens*), from controlled organic cultivation

Garlic extract (*Allium sativum*), from controlled organic cultivation

Huile de tournesol riche en acide oléique, raffinée (*Helianthus annuus L.*), issue de l'agriculture biologique, obtenue par première pression à froid, pressée à froid

Huile d'olive extra vierge (*Olea europaea*), issue de l'agriculture biologique, obtenue par première pression à froid, pressée à froid

Mélange d'herbes et de tomates, issu de la culture biologique contrôlée

Extrait de piment (*Capsicum frutescens*), issue de la culture biologique contrôlée

Extrait d'ail (*Allium sativum*), issu de la culture biologique contrôlée

2. **Allergene / allergens / allergènes**

(gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011/ **According to Annex II to regulation (EU) No 1169/2011/** conforme à l'annexe II du règlement (UE) N° 1169/2011)

keine Allergene enthalten

contain no allergens

ne contient pas d'allergènes

Qualitätsmanagement - Produktspezifikation Ölkomposition für Pizza & Pasta Oil mixture for Pizza & Pasta Huile pour Pizza & Pâtes	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz: PS-QM-116
	17.03.2021 L. Dobrucky <i>Dobrucky</i>	22.03.2021 M. Baumgart <i>M. Baumgart</i>	Version: 2 Seite 2/3 Verantwortlich: Qualitätsmanagement

3. **Durchschnittliche Nährwerte / nutritional values / valeurs nutritionnelles**

Es gelten die Toleranzen und Rundungsregeln bei Nährwertangaben des EU-Leitfadens¹ / tolerances and rounding rules for nutritional values according to the EU guideline² / tolérances et les règles d'arrondi pour les valeurs nutritionnelles selon la directive de l'UE³.

		pro / per / par 100 ml
Energie / energy / valeurs énergétiques	(kJ / kcal)	3367 / 819
Fett / fat / matières grasses	(g)	91
davon gesättigte Fettsäuren / from which saturates / dont acides gras saturés	(g)	9,3
davon einfach ungesättigte Fettsäuren / from which mono-unsaturates / dont acides gras mono-insaturés	(g)	74
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren / from which poly-unsaturates / dont acides gras poly-insaturés	(g)	7,7
Kohlenhydrate / carbohydrates / glucides	(g)	< 0,5
davon Zucker / from which sugar / dont sucre	(g)	< 0,5
Eiweiß / proteines / protéines	(g)	< 0,5
Salz / salt / sel	(g)	< 0,01
Vitamin E / vitamin E / vitamine E	(mg)	35

4. **Sensorische Eigenschaften / sensoric properties / propriétés sensorielles**

Aussehen, Farbe Aspect, colour Aspect, couleur	flüssig, rot, mit Kräuter- und Tomatenstückchen liquid, red, with herb and tomato slices limpide, liquide, vert, vert clair, sans impuretés
Geruch, Geschmack odour, flavour odeur, saveur	sehr scharf, aromatisch nach Knoblauch, Olivenöl und Kräutern very spicy, aromatic taste of garlic, olive oil and herbs très épicé, aromatique, caractéristique, amer, piquant, absence de défaut

5. **Rückstände & Kontaminanten / residues & contaminants / résidus & contaminants**

Weichmacher / phtalates / phtalates	Gemäß der BNN-Strategie / According to the BNN strategy / Conforme à la stratégie du BNN
Pestizide / pesticides / pesticides	gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und den BNN- Orientierungswerten / According to regulation (EC) Nr. 834/2007 and to the BNN orientation values / conforme au règlement (UE) N° 834/2007 et aux valeurs d'orientation du BNN
Kontaminanten / contaminants / contaminants	Gemäß den europäischen Verordnungen / According to current EC regulation / Conforme à la réglementation Européenne en vigueur
GVO / GMO / OGM	Gemäß Verordnung / According to regulation / conforme au règlement: (EG) Nr. 834/2007, (EG) Nr. 1829/2003, (EG) Nr. 1830/2003

¹ Leitfaden für zuständige Behörden-Kontrolle der Einhaltung der EU-Rechtsvorschriften

² Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation

³ Guide à l'intention des autorités competentes pour le controle de la conformite avec les actes legislatifs de l'UE

Qualitätsmanagement - Produktspezifikation Ölkomposition für Pizza & Pasta Oil mixture for Pizza & Pasta Huile pour Pizza & Pâtes	Redaktion	Prüfung & Freigabe	Referenz: PS-QM-116
	17.03.2021 L. Dobrucky	22.03.2021 M. Baumgart	Version: 2
	<i>L. Dobrucky</i>	<i>M. Baumgart</i>	Seite 3/3
			Verantwortlich: Qualitätsmanagement

6. Verpackung, Aufbewahrung, Verwendung / packaging, preserving, utilisation / Conditionnement, Conservation, Utilisation

Verpackung packaging conditionnement	Glasflasche, Kunststoffkanister, Kunststoffeimer, Metallkanister, Kunststoffcontainer glass bottle, plastic can, plastic bucket, metal drum, plastic container bouteille verre, bidon plastique, seau en plastique, fût métallique, cubi plastique
Lagerhinweise storage conditions conditions de stockage	Bei Raumtemperatur aufbewahren und vor Licht schützen. Die Farbe des Öles kann mit der Zeit nachlassen. Store at room temperature and protect from light. The color of the oil may change over time. Conserver à la température ambiante et à l'abri de la lumière. La couleur de l'huile peut varier dans le temps.
Verwendungshinweise use caution précaution d'utilisation	Sehr scharf. Vorsichtig dosieren. Vor Gebrauch kräftig schütteln. Zum Backen geeignet. Very spicy. Dose carefully. Shake vigorously before use. Suitable for baking. Très épice. Doser avec précaution. Bien agiter avant utilisation. Pour cuisson au four.