



OLEIFICIO TIBER S.R.L.

00166 Roma Via Gregorio XI, 169 – Tel 0665411530 Fax 0666541197

SCHEDA TECNICA

DI PRODOTTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Origine:	olio ottenuto per frangitura del frutto della pianta di oliva "Olea Europea" di diverse cultivar.																		
Colore:	Verde oro																		
Stato fisico:	Limpido a 18°C; densità = 0.910 - 0.916; inizia a intorbidire intorno a 10°C e necessita di temperature di circa 35°C per ritornare totalmente limpido.																		
Valori nutrizionali medi su 100 ml di prodotto:	<table><tr><td>Energia</td><td>824 Kcal/ 3389 Kj</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>91.6 g. di cui</td></tr><tr><td></td><td>acidi grassi Saturi 13.6 g.</td></tr><tr><td></td><td>acidi grassi Monoinsaturi 69 g.</td></tr><tr><td></td><td>acidi grassi Polinsaturi 9 g.</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0 g. di cui zuccheri 0 g.</td></tr><tr><td>Fibre alimentari</td><td>0 g.</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>0 g.</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0 g.</td></tr></table>	Energia	824 Kcal/ 3389 Kj	Grassi	91.6 g. di cui		acidi grassi Saturi 13.6 g.		acidi grassi Monoinsaturi 69 g.		acidi grassi Polinsaturi 9 g.	Carboidrati	0 g. di cui zuccheri 0 g.	Fibre alimentari	0 g.	Proteine	0 g.	Sale	0 g.
Energia	824 Kcal/ 3389 Kj																		
Grassi	91.6 g. di cui																		
	acidi grassi Saturi 13.6 g.																		
	acidi grassi Monoinsaturi 69 g.																		
	acidi grassi Polinsaturi 9 g.																		
Carboidrati	0 g. di cui zuccheri 0 g.																		
Fibre alimentari	0 g.																		
Proteine	0 g.																		
Sale	0 g.																		
Caratteristiche chimiche:	L'acidità è compresa tra 0.1 e 0.7 % . Il n. di perossidi è compreso tra 10 e 20 meq O2/Kg Il valore del K 270 è max 0.22 Somma degli isomeri trans oleici è max 0.05 %																		

OLEIFICIO TIBER S.R.L.

00166 Roma Via Gregorio XI, 169 – Tel 0665411530 Fax 0666541197

SCHEMA TECNICA

DI PRODOTTO

	Somma degli isomeri trans linoleici + trans linolenici è max 0.05 %
	Contenuto di stigmastadieni max 0.05 mg/Kg
Panel test:	Fruttato maturo dolce, delicato armonico con retrogusto lievemente acerbo e piccante.
Punto di fumo	Ca. 210° C
Conservazione	Lontano da fonti di luce e calore - 12 mesi data confezionamento
OGM	Non deriva non proviene e non contiene organismi geneticamente modificati.
Allergeni - glutine	Non contiene allergeni non contiene glutine

Roma, Novembre 2019