

NOME PRODOTTO	OLIO AROMATIZZATO – LINEA “GLI AROMATIZZATI”				
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CONDIMENTO A BASE DI OLIO				
PRODOTTI DELLA LINEA “GLI AROMATIZZATI”	1) LIMONE				
	2) ARANCIA				
	3) MENTA				
	4) BASILICO				
	5) ZENZERO				
	6) PEPERONCINO				
PROPRIETÀ	Prodotto Convenzionale				
INGREDIENTI	Olive 100% ITALIANE				
CULTIVAR	Gentile (60%), Leccino (30%), Altro (10%)				
AREA DI PRODUZIONE	Guardiagrele – (CH) Abruzzo				
ALTITUDINE	400-500 slm.				
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre				
STATO DI MATURAZIONE	Verdi o al massimo invaiate al 50%				
METODO DI RACCOLTA	Semiautomatica con abbacchiatori				
METODO DI MOLITURA	Ciclo Continuo a temperatura controllata				
TEMPERATURA DI ESTRAZIONE	Estratto a freddo (inferiore a 27°)				
FORMATO BOTTIGLIA	0,25 lt				
COD. PRODOTTO					
PESO LORDO	480 g				
PESO NETTO	230 g				
DESCRIZIONE	La loro principale caratteristica è data dalla contemporanea molitura delle olive e delle foglie di menta dolce ligure/zenzero non trattato/foglie di basilico fresco/arance/limoni/peperoncino. Vengono prima selezionati in base alla loro maturazione e tipologia e poi lavorate con il nuovo sistema continuo a freddo. Durante la lavorazione non utilizziamo semplici essenze, bensì la materia prima. Questo permette di ottenere un prodotto naturale dal sapore unico e delicato.				
IMPIEGO	Ideale per l'uso a crudo. Questi olii dal sapore estremamente gradevole al palato possono essere utilizzati per personalizzare e rendere unici primi e secondi piatti a base di pesce, carne, insalate e dolci.				
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ml DI PRODOTTO FINITO	kCal	3446	kJ	824	
	Grassi Totali	di cui acidi grassi saturi: 13 g			
		di cui acidi grassi monoinsaturi: 67 g			
		di cui acidi grassi polinsaturi: 6.9 g			
	Carboidrati:	0 g	di cui zuccheri: 0 g		
Fibre:	0 g	Proteine:	0 g	Sale:	0 g
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)				
NUMERO LOTTO	Stampato sull'etichetta				

MODALITÀ D'USO	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,3 %
NUMERO DI PEROSSIDI	< 10 meq[O <sub>2</sub> ]/kg
K270	< 0,18
K232	< 2,2
DELTA K	< 0,01
DENSITÀ	0,911 – 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1 %
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 1
MEDIANA DELL'AMARO	> 1
MEDIANA DEL PICCANTE	> 1
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22 °C	< 100 UFC/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

ALLERGENI ALIMENTARI			
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO	NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		NO	NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		NO	NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO	NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO	NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg)		NO	NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO	NO

 FRANTOIO DAL 1861	<b>ST 01</b> <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Data 01.01.2020 Rev. 00 Pagina 3 di 3	
	MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO	NO

IMBALLO	
- CONFEZIONE SINGOLA: BOTTIGLIE	
DESCRIZIONE	Bottiglia in vetro scuro con tappo antirabbocco
CAPACITÀ	250 ml
CODICE EAN	

- CONFEZIONE MULTIPLA: BOTTIGLIE	
DESCRIZIONE	Cartone contenente 12 bottiglie
CAPACITÀ	250 ml
DIMENSIONI SCATOLA	230 x 172 x 243
PESO LORDO	7 kg

CONTATTI	
AZIENDA	FRANTOIO OLEARIO VERNA SAS
INDIRIZZO	C.da Cerchiara 32 – 66016 Guardiagrele CH Italy
TELEFONO	Tel. +39-0871 93132      Mobile: +39-3298582692
INDIRIZZO E-MAIL	<a href="mailto:info@frantoioverna.it">info@frantoioverna.it</a>
WEB	<a href="http://www.frantoioverna.it">www.frantoioverna.it</a>