



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Ed. 1 del 06/10/2020

Rev. 1 del 23/04/21

Descrizione Prodotto:
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIA

Cod. Prodotti:
EX01EF, EX05EF, EXSF, EXLT

Lotto: giorno giuliano di produzione - anno

Confezionamento:
VETRO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Olio ottenuto per frangitura del frutto della pianta di oliva "Olea Europea" di cultivar italiane, soprattutto: Coratina, Leccino ed Ogliarola

LISTA DEGLI INGREDIENTI

100% Olio Extravergine di Oliva

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Limpido a 18°C, intorbidisce a 10°C

Colore: Verde con riflessi oro

Odore: No difetti

Sapore: Dolce, Fruttato

CARATTERISTICHE FISICO/CHIMICHE

Densità: 0,910/0,916 g/cm³

Acidità: ≤ 0,5% (% acido oleico)

Numero di Perossidi: ≤ 20 meqO₂/kg

Somma degli isomeri transoleici (%) ≤ 0,05 - Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici (%) ≤ 0,05

Stigmastadieni: ≤ 0,05 mg/kg

Analisi Spettrofotometrica nell'U.V.: K₂₃₂<2,5 K₂₇₀<0,22 ΔK<0,01

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100ml DI PRODOTTO

Energia: 824 Kcal / 3389 Kj

Grassi: 91,6 g

acidi grassi saturi: 13,6 g

acidi grassi monoinsaturi: 69 g

acidi grassi polinsaturi: 9 g

Carboidrati: 0 g

Fibre alimentari: 0 g

Proteine: 0 g

Sale: 0 g

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da luce e da fonti di calore.

ALLERGENI

Ai sensi del Reg UE 1169/2011 il prodotto non contiene allergeni.

OGM

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime, il prodotto è conforme al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche (non richiede di essere etichettato come OGM)

SHELF LIFE

Termine massimo della conservazione dalla data di confezionamento: 12 mesi

DESTINAZIONI D'USO

Prodotto idoneo all'alimentazione umana e conforme alle normative vigenti.

FITOFARMACI

Nei limiti di legge Rif. Reg (CE) 396/2005

METALLI PESANTI

Nei limiti di legge Rif. Reg (CE) 1881/2006