

SCHEMA TECNICA

OLIO AROMATIZZATO AL BASILICO

Nome Prodotto
Denominazione di Vendita
Proprietà
Ingredienti
Cultivar
Formati
Cod. Prodotto
Peso Lordo
Peso Netto
Modalità Estrazione

Controllo Qualità
Modalità di Produzione
Aspetto Visivo
Caratteristiche Organolettiche

Valori Nutrizionali Medi
per 100 ml di Prodotto Finito

Tempo Minimo di Conservazione
Numero Lotto
Modalità d'uso
Modalità di Conservazione

PAR. CHIMICO FISICI e BIOLOGICI

Acidità 0,60%
Numero di Perossidi 6,90 mEq O₂/kg
K270 0,16
K232 1,90
Delta K 0,00
Densità 0,916 g/ml
Umidità 0,10%
Assenza OGM

PARAMETRI ORGANOLETTICI

Mediana del Fruttato
Mediana dell'amaro
Mediana del Piccante
Mediana dei Difetti

Olio al Basilico
"Basi"
Olio Aromatizzato al Basilico
Olive 75% e Basilico Fresco in Foglie 25%
Carolea

10cl	25cl	10cl	25cl
BASI10CL	BASI25CL	BASI10ANF	BASI25ANF
0,238Kg	0,504Kg	0,200Kg	0,500Kg
0,092Kg	0,229Kg	0,092Kg	0,229Kg

A Freddo - Inferiore a 27°

Piano di Controllo HCCP
Frangitura Congiunta di Olive e Basilico
Verde Denso
Sapore Delicato con Forte Sentore di Basilico

KCal 896 - KJ 3743
di cui acidi grassi saturi 15,4g
Grassi 99,5g di cui acidi grassi monoinsaturi 77,1g
di cui acidi grassi polinsaturi 7g
Carboidrati 0g di cui zuccheri 0g
Fibre 0g - Proteine 0g - Sale 0g

18 Mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)
Stampato sull'etichetta

Per arricchire i vostri piatti come: la Pizza, i Sugh, le Minestre e tutti i Primi
Conservare in Luogo Fresco e Asciutto, Lontano da Fonti di Luce e Calore

