



SCHEDA TECNICA

OLIO VERGINE DI OLIVA IL CLASSICO 100% ITALIANO

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

Olio Vergine di Oliva
"Il Classico"
Olio Vergine di Oliva
Olio Vergine di Oliva
Coratina, Carolea e Roggianella
1lt | 5lt
VERG100CL | VERG5LT
1,430Kg | 4,900Kg
0,916Kg | 4,580Kg
A Freddo - Inferiore a 27°

Controllo Qualità

Piano di Controllo HCCP

Valori Nutrizionali Medi
per 100 ml di Prodotto Finito

KCal 892 - KJ 3755
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

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

18 Mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)
Stampato sull'etichetta
Nella preparazione di tutte le pietanze
Conservare in Luogo Fresco e Asciutto, Lontano da Fonti di Luce e Calore

PAR. CHIMICO FISICI e BIOLOGICI

Acidità 1,37%
Numero di Perossidi 11,62 mEq O₂/kg
K270 0,16
K232 1,90
Delta K 0,00
Densità 0,916 g/ml
Umidità 0,10%
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
Mediana dell'amaro
Mediana del Piccante
Mediana dei Difetti

