

SCHEDA TECNICA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IL PRELIBATO 100% ITALIANO

Nome Prodotto	Olio Extravergine di Oliva							
Denominazione di Vendita	"Il Prelibato"							
Proprietà	Olio Extravergine di Oliva							
Ingredienti	Olio Extravergine di Oliva							
Cultivar	Coratina, Carolea, Roggianella							
Formati	10cl	25cl	50cl	75cl	1lt	3lt	5lt	anfora 40cl
Cod. Prodotto	PREL10CL	PREL25CL	PREL50CL	PREL75CL	PREL100CL	PREL3LT	PREL5LT	PREL40ANF
Peso Lordo	0,238Kg	0,504Kg	0,922Kg	1,264Kg	1,430Kg	3,022Kg	4,900Kg	0,08Kg
Peso Netto	0,092Kg	0,229Kg	0,458Kg	0,687Kg	0,916Kg	2,748Kg	4,580Kg	0,366Kg
Modalità Estrazione	A Freddo - Inferiore a 27°							

Controllo Qualità	Piano di Controllo HCCP
Aspetto Visivo	Verde Chiaro con Riflessi Dorati
Caratteristiche Organolettiche	Odore Fruttato Piacevole - Sapore Delicato - Delicatamente Amaro

Valori Nutrizionali Medi
per 100 ml di Prodotto Finito

KCal 892 - KJ 3755	
Grassi 99,5g	di cui acidi grassi saturi 15,4g
	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	18 Mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)
Numero Lotto	Stampato sull'etichetta
Modalità d'uso	Su tutte le Pietanze a Crudo
Modalità di Conservazione	Conservare in Luogo Fresco e Asciutto, Lontano da Fonti di Luce e Calore

PAR. CHIMICO FISICI e BIOLOGICI

Acidità	0,20%
Numero di Perossidi	11,52 mEq O ₂ /kg
K270	0,12
K232	1,73
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

