

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>ST 01</b>	Ed. 1	Rev. 1	
	<b>OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO PONTINO</b>			del 07/08/2019	
				Pagina 1 di 2	

Ingredienti	Olio extra vergine d'oliva.		
Shelf- life	18 mesi se il prodotto è mantenuto nelle condizioni di stoccaggio indicate di seguito.		
Modalità di stoccaggio e conservazione	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari.  Una volta aperta, la confezione deve essere conservata avendo cura di riporla in frigorifero considerando che deve essere consumata in tempi brevi.		
Allergeni	gli allergeni, se presenti, sono indicati in grassetto tra gli ingredienti.		
OGM	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829-1830 del 2003).		
<b>Caratteristiche Chimico-Fisiche</b>			
Peso netto	VEDI TABELLA PAGINA 2		
Residui di pesticidi	Limiti da Reg. CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari		
Metalli pesanti	Piombo – max 0.1 mg/kg	Reg CE 1881/2006	
	Cadmio – max 0.1 mg/kg		
Corpi estranei	Assenti		
<b>Parametri Microbiologici</b>			
Escherichia Coli β glucosidasi+	Assenti		
Enterobacteriaceae	Assenti		
Listeria Monocitogenes	Assenti		
Salmonella pps	Assente in 25g		
Clostridium Botulinum	Assenti		
<b>Caratteristiche organolettiche e di presentazione</b>			
Colore	Verde intenso		
Odore	Fruttato forte con sentori di pomodoro verde e carciofo		
Sapore	Note di amaro e piccante medi		
Consistenza	Compatta		
Produzione media annuale	q.li 110		
Resa olio ogni 100 kg. di olive	DA 11,90 kg. DI OLIO A UN 15,10 Kg. DI OLIO		
ANALISI CHIMICA	CONTENUTO	LIMITE MASSIMO	
Acidità in % acido oleico	Da 0,18% a 0,27%	0,80%	
Numero di perossidi in meq. Di ossigeno per kg.	Da 6,0 a 9,0	≤20	
Esame spettrofotometrico	K232 1,48 K270 0,13	≤250 ≤150	
Polifenoli totali contenuti per mg./kg.	Mg./kg.300	LimiteMinimoMg./kg. 100	
Zona di origine	Lazio (Comune Cori, It)		
Varietà di olive	Moraiolo, Itrana		
Metodi di raccolta	Brucatura a mano e mezzi meccanici		
Metodi di estrazione	Estrazione a freddo con linea continua		
Destinazione d'uso	Prodotto da consumare come ingrediente per altre ricette di cucina.		

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>ST 01</b>	Ed. 1	Rev. 1	
	<b>OLIO EXTRA VERGINE ITALIANO PONTINO</b>			del 07/08/2019	
				Pagina 2 di 2	

Rischi associati all'utilizzo improprio	Errate modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe e/o lieviti sulla superficie del prodotto.
---	---

<b>Valori Nutrizionali per 100g di prodotto</b>	
Valore energetico	824 Kcal
	3389 KJ
Grassi	91,6 g
Di cui acidi grassi saturi	13 g
Monoinsaturi	71,1 g
Polinsaturi	7,5 g
Colesterolo	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
<b>Packaging</b>	
Imballaggio primario	Bottiglia di vetro con capsula in metallo/plastica oppure lattina di metallo. Etichettatura secondo quanto previsto dal Reg UE 1169/11 e s.m.i.
Imballaggio secondario	Cartone da pz variabili secondo il formato.
<b>Trasporto</b>	
Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i.)	

<b>Formati disponibili</b>	<b>LT. 0,500</b>
<b>Codice articolo</b>	OEVO500
<b>Codice ean</b>	802774500037
<b>Formato vaso (ml)</b>	0,500 litro
<b>Pezzi x ct.</b>	6