

ORO4FOOD	SCHEMA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	
	Olio Extravergine di Oliva Lt.5 Prodotto dell'Unione Europea	REV. DATA: 18/09/2023

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
INGREDIENTI	Olio Extravergine di Oliva
DESCRIZIONE	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici.
SEDE DELLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO	Via Namponti, 3/A – Moniga del Garda (BS) Italy
NOMENCLATURA DOGANALE	1509.20.00

2. PROVENIENZA

Unione Europea

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso

Consistenza Liquida a 20°C.

Sapore/odore Caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti ed odori estranei, sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura

4. DURABILITA'

24 Mesi

5. COMPOSIZIONE

Miscela di oli extravergini di Oliva

6. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Acidità ≤ 0,8 %

Conformi al regolamento (CEE) n.2568/91 e successive modifiche/integrazioni

Perossidi ≤ 20 meqO₂/kg

ORO4FOOD	SCHEDA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	
	Olio Extravergine di Oliva Lt.5 Prodotto dell'Unione Europea	REV. DATA: 18/09/2023

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t. / lieviti / muffe *assenti*

8. VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto :

<i>energia :</i>	<i>Kcal 823</i>	<i>grassi</i>	<i>g 91</i>
	<i>Kj 3389</i>	<i>di cui saturi</i>	<i>g 13</i>
<i>Proteine</i>	<i>g 0</i>		
<i>Carboidrati</i>	<i>g 0</i>		
<i>di cui zuccheri</i>	<i>g 0</i>		
<i>Sale</i>	<i>g 0</i>		

9. PRESENZA O.G.M./RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM). Non trattiamo il prodotto con radiazioni ionizzanti.

10. PRESENZA ALLERGENI

Ai sensi dell'allegato II del Regolamento UE n.1169/11 il prodotto non contiene ingredienti potenzialmente allergenici.

11. ASSENZA GLUTINE

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine .

La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena ,farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo.

ORO4FOOD	SCHEDA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	
	Olio Extravergine di Oliva Lt.5 Prodotto dell'Unione Europea	REV. DATA: 18/09/2023

12. DICHIARAZIONE HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

13. RINTRACCIABILITA'

Rispetto del Regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari.

14. CONSERVAZIONE

Temperatura compresa fra i 18 – 22 °C

Conservare in un ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

15. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.