

	SCHEDA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	REV. DATA:
	Olio di Oliva	25/01/2019

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
INGREDIENTI	Olio Extravergine di Oliva
Descrizione	<i>Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante processi meccanici.</i>

2. PROVENIENZA

Unione Europea

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	<i>Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso</i>
Consistenza	<i>Liquida a 20°C.</i>
Sapore/odore	<i>Caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti ed odori estranei ,sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura</i>

4. DURABILITA'

24 Mesi

5. COMPOSIZIONE

Miscela di oli extravergini di Oliva

6. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Acidità	$\leq 0,8 \%$ <i>Conformi al regolamento (CEE) n.2568/91 e successive modifiche/integrazioni</i>
---------	---

 OROBICA FOOD  ORO4FOOD Eat differently	SCHEDA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	REV. DATA:
	Olio di Oliva	25/01/2019

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. CONSERVAZIONE

Temperatura compresa fra i 18 – 22 °C

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

10. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge

11. PRESENZA O.G.M.

Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE nr. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.

12. PRESENZA ALLERGENI

Sulla base delle informazioni fornite dall'EFSA per gli oli di oliva non si registra la presenza di allergeni, ne tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche.