

|   |  |              |       |                |  |
|---|--|--------------|-------|----------------|--|
|  | <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.<br><br>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<br>K270 0,13  | ≤250<br>≤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                |