



SCHEDA TECNICA DI QUALITA' DEL PRODOTTO

Mod.poi.7.4.1./5

Rev. 0 del 05/10/2005

Pagina 1 di 1

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA Prodotto comunitario

Definizione

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Caratteristiche del prodotto: Prodotto di origine comunitaria

Colore: giallo dorato con riflessi verdi

Profumo: netto di oliva con sapore erbaceo e fruttato

Sapore: fruttato, deciso, di corpo,
leggermente piccante

Acidità: (%) M 0,6 **Perossidi:** (mcq/02/Kg) M 20
(per i valori di un lotto specifico vedi certificato di analisi)

Esame Spetrofotometrico:

K232: max 2,5

K 270: max 0,2

Delta K: max 0,01

(per i valori di un lotto specifico vedi certificato di analisi)

Shelf life: 18 mesi dalla produzione

Confezioni disponibili: bott. vetro lt 1 - 0,250 - 0,500 0,750 - dame lt 5, pet lt 5, latt. lt 5.

Etichette: varie

Impiego: ideale su carne, pesce, insalate, legumi crudi o cotti

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto

ENERGIA 3389 kj – 824 Kcal

GRASSI 91,6 g

di cui acidi grassi

Saturi 14,1 g

Monoinsaturi 68,3 g

Polinsaturi 9,2 g

CARBOIDRATI 0 g

di cui

Zuccheri 0 g

PROTEINE 0 g

SALE 0 g

Siamo a DichiararLe che il prodotto da noi fornito non rientra nella lista delle Sostanze destinate ad utilizzo alimentare aventi un potenziale allergenico, accertato scientificamente e riportato nella Direttiva Allergeni 2003/189/CE.

01/04/2016

Firma Resp. Comm. Fusi s.r.l