



**ST 01**  
**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

Data  
Rev. 00  
Edizione 00  
Pagina 1 di 6





**ST 01**  
**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

Data  
Rev. 00  
Edizione 00  
Pagina 2 di 6

<b>PRODOTTO</b>	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<i>OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA L'ORO DI NERONE <b>SABINA DOP BIO</b></i>
<b>FORMATO</b>	BOTTIGLIA 0,25 lt
<b>INGREDIENTI</b>	Olio extravergine di oliva DOP BIO

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

FRUTTATO UNIFORME E VELLUTATO, NOTE DI AMARO E PICCANTE APPENA PERSISTENTE

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr DI PRODOTTO FINITO**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr DI PRODOTTO FINITO	kCal	899	kJ		3762
	Grassi	98.5 g	di cui acidi grassi saturi		14,3 g
			di cui acidi grassi monoinsaturi		74,4 g
			di cui acidi grassi polinsaturi		9,8 g
	Carboidrati	0 g	di cui zuccheri		0 g
Fibre	0 g	Proteine	0 g	Sale	0 g
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di confezionamento				
NUMERO LOTTO	Stampato sull'etichetta				
MODALITÀ D'USO	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari				
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.				



**ST 01**  
**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

Data  
Rev. 00  
Edizione 00  
Pagina 3 di 6

**PARAMETRI CHIMICI**

ACIDITÀ	≤0,4
NUMERO DI PEROSSIDI	≤10
K270	≤0,22
K232	≤2,5
DELTA K	≤0,01
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

**PARAMETRI ORGANOLETTICI**

MEDIANA DEL FRUTTATO	> 0
MEDIANA DEI DIFETTI	=0

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI**

CONTA MICROBICA TOTALE A 22 °C	< 100 UFC/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti
G. Ciafardini, B. A. Zullo, (2002), Survival of micro-organisms in extra virgin olive oil during storage, Food Microbiology, 2002, 19, 105-109	



**ST 01**  
**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

Data  
Rev. 00  
Edizione 00  
Pagina 4 di 6

**ALLERGENI ALIMENTARI**

	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO <sub>2</sub> > 10 mg/kg)		NO		NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO		NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO		NO



**ST 01**  
**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

Data  
Rev. 00  
Edizione 00  
Pagina 5 di 6

**CONTENITORE**

*BOTTIGLIA*

DESCRIZIONE	Bottiglia in vetro scuro
MODELLO	REGINOLIO
CAPACITÀ	0,25 L

**ETICHETTA**

DESCRIZIONE	Etichetta adesiva e descrittiva
-------------	---------------------------------

**TAPPO**

DESCRIZIONE	Tappo metallico dosatore /antirabocco aggancio interno
CODICE ART	26/25
DIMENSIONI (D X H) IN mm	31,5 x 24

**IMBALLAGGIO**

*CARTONE*

DESCRIZIONE	Cartone rigido
CODICE ART CARTONE	32
PEZZI PER CARTONE	12