



Scheda tecnica

data: 15/12/2023

Rev. 00

Ed 1

NOME PRODOTTO	Olivo extravergine di oliva	Immagine prodotto	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Olivo extravergine di oliva Delicato		
PROPRIETA'	BIOLOGICO		
INGREDIENTI	Olive 100% italiane		
CULTIVAR	Leccino, FS17		
AREA DI PRODUZIONE	Avetrana (TA)		
PERIODO DI RACCOLTA	OTTOBRE		
STATO DI MATURAZIONE	Invaiaatura		
METODO RACCOLTA	50% di maturazione		
METODO MOLITURA	Lavorazione a 2 fasi		
TEMPERATURA ESTRAZIONE	25 GRADI		
ASPETTO VISIVO	Giallo-verde con riflessi dorati		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore fruttato medio, sapore amaro medio, sapore piccante medio		
VALORI NUTRIZIONALI	kCal 820	kJ 3370	
	Grassi 91 gr	Di cui Acidi Grassi saturi	
		Di cui Acidi Grassi Monoinsaturi	
		Di cui Acidi Grassi Polinsaturi	
	Carboidrati 0 gr	Di cui zuccheri	
Fibre 0 gr	Proteine 0 gr	Sale 0 gr	
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di confezionamento (legge 9/2013)		
NUMERO LOTTO	Stampato sull'etichetta		
MODALITA' D'USO	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in preparazioni alimentari		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO CHIUSO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e luce		

PARAMETRI CHIMICO-FISICI
E BIOLOGICI



Scheda tecnica

data: 15/12/2023

Rev. 00

Ed 1

ACIDITA'	< 1	%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 20.0	Meq O ₂ /kg
K232	<2.50	Adimensionale
K268	<0.22	Adimensionale
DELTA K	<0.01	Adimensionale
DENSITA'	0.911-0.918	g/ml
METILI ED ETIL ESTERI DEGLI ACIDI GRASSI	<35.0	mg/Kg
UMIDITA'	<0.1	%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg CE 1829/2003 e 1830/2003	

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA FRUTTATO	3
MEDIANA AMARO	3
MEDIANA PICCANTE	4
MEDIANA DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI
CONTA MICROBICA TOTALE A 22 °C
COLIFORMI TOTALI
E. COLI
MUFFE
LIEVITI
ENTEROBACTERIACEE

ALLERGENI ALIMENTARI

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

IMBALLO



Scheda tecnica

data: 15/12/2023

Rev. 00

Ed 1

CONFEZIONI SINGOLE			
FORMATI BOTTIGLIE	0.250 lt	0.500 lt	0.750 lt
CODICE PRODOTTO	-	-	-
PESO LORDO	480 gr	850 gr	1200 gr
PESO NETTO	230 gr	460 gr	685 gr
FORMATI LATTINE	5 lt		2 lt
CODICE PRODOTTO	-	-	-
PESO LORDO	5000 gr		2060 gr
PESO NETTO	4580 gr		1830 gr
CONFEZIONI MULTIPLE			
CARTONE CONTENENTE 12 BOTTIGLIE			
CAPACITA'	0.250 lt	0.500 lt	0.750 lt
DIMENSIONI SCATOLE	-	-	-
PESO LORDO	-	-	-
CARTONE CONTENENTE 4 LATTINE			
CAPACITA'	5 lt		2 lt
DIMENSIONI SCATOLE	-	-	-
PESO LORDO	-	-	-

CONTATTI	
AZIENDA	-----
INDIRIZZO	-----
TELEFONO	-----
INDIRIZZO MAIL/PEC	-----
SITO WEB	-----