



SCHEMA TECNICA DI QUALITA' DEL PRODOTTO

Mod.poi.7.4.1/5

Rev. 0 del 05/10/2005

Pagina 1 di 1

Scheda Tecnica e Organolettica del prodotto OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO LATT. LT 5- BOTT LT 1

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

Caratteristiche del prodotto: *Olio proveniente da olive raccolte e molite in Italia da Agricoltura Biologica*

Colore: *giallo dorato con riflessi verdi*

Profumo: *profumo gradevole erbaceo, con sentore di carciofo e mandorla dolce*

Sapore: *piccante netto, amaro gradevole. I sentori all'olfatto si evidenziano durante l'assaggio.*

Acidità: (%) M 0,40

Perossidi: (mcq/02/Kg) M 10

Esame Spettrofotometrico: K232: max 2,5 K 270: max 0,2 Delta K: max 0,01

Shelf life: *18 mesi dalla produzione*

Confezione: *Lattina LT 5 – bott Lt 1*

Marchio: *Sassello Bio Fusi*

Modalità di conservazione: *Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore*

Impiego: *ideale su carne, pesce, insalate, legumi crudi o cotti, minestrone, zuppe.*

Da ricordare: *Olio proveniente da oliveti italiani coltivati senza l'uso di pesticidi o concimi chimici. Certificato del Consorzio di Controllo Prodotti Biologici.*

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

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

14/02/2019

Firma Resp. Comm. Fusi s.r.l