



PRIMOLJO Lattina Extra Olivum It. 3

SCHEDA TECNICA DI QUALITA'

1) Denominazione di prodotto:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% PRODOTTO IN ITALIA DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA ESTRATTO A FREDDO
-------------------------------	---

2) Caratteristiche chimico-fisiche:

Acidità % (in ac. Oleico)	≤0.8	N.Perossidi (mEq. O ₂ /Kg.)	≤20
Assorbimenti Spettrofotometrici U.V.:			
K232	≤2.50	K270	≤0.200
		Delta K	≤0.010
Frazione Sterolica (G.C.):		Frazione Acidi Grassi (G.C.):	
Colesterolo %	≤0.5	Ac. Miristico %	≤0.05
Brassicasterolo %	≤0.1	Ac. Oleico %	≥63.0
Campesterolo %	≤4.0	Ac. Linoleico %	≤13.5
Stigmasterolo %	<campest.	Ac. Linolenico %	≤0.9
β-Sitosterolo totale %	≥93.0	Ac Arachico %	≤0.6
δ7-Stigmastenolo %	≤0.5	Ac. Eicosenoico %	≤0.4
Steroli totali (mg./Kg.)	≥1.000	Ac. Beenico e Lignocerico%	≤0.2 cad.
		Ac. Erucico %	n.d.
Alcoli diterpenici (G.C.):		Isomeri trans-oleici %	
Eritrodiolo+Uvaolo %	≤4.5	Isom. tr-linoleici+linolenici %	≤0.05
Stigmastadiene G.C.(mg./Kg.)	≤0.15	Ac.Saturi pos.2 dei trigl. (%)	≤1.3
Cere totali G.C. (mg./Kg.)	≤250	ECN42 HPLC - ECN42 calcol.	≤0.2
Solventi alogen. T. (mg./Kg.)	≤0.20	Panel test	≥6.5
Solven. alogen. cad. (mg./Kg.)	≤0.10		

3) Caratteristiche della produzione:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO** è ottenuto esclusivamente dalla molitura di olive italiane ben curate, di prima qualità, provenienti da coltivazioni delle Puglie. La raccolta viene effettuata nei modi e nei tempi giusti per tutelare la migliore ricchezza dei componenti dell'aroma. La produzione avviene con modernissime attrezzature e secondo le corrette metodologie industriali, atte a trasmettere tutta la fragranza contenuta nel frutto all'olio ricavato. Lo stoccaggio viene eseguito al riparo da sorgenti luce e calore, in silos in acciaio inox tenuti colmi ed ermeticamente chiusi.



4) Capitolato di vendita:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO**, viene sottoposto ad accurati controlli analitici presso un laboratorio esterno specializzato ed è sempre in linea con i limiti dei parametri chimico-fisici espressi dai Regolamenti Comunitari (2568/91, 183/93, 2472/97 etc.) e del C.O.I.

5) Caratteristiche organolettiche:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO**, ottenuto così facendo, è un prezioso alimento dal gusto vellutato e delizioso con leggero retrogusto amarognolo. Risulta un gradevole condimento crudo di tutte le pietanze ed è leggero ed equilibrato nella cottura dei cibi. La sua fragranza ed il suo sapore lo rendono particolarmente gradito al palato.

6) Caratteristiche dietetiche ed informazioni nutrizionali:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO**, è altamente digeribile.

Stimola e protegge le funzioni biologiche dell'organismo.

Informazioni nutrizionali riferite a 100 ml di prodotto:

VALORE ENERGETICO 3389 KJ (824 Kcal.)

GRASSI 91.6 gr. di cui: Saturi 15 gr.

CARBOIDRATI 0 gr. Di cui Zuccheri 0 gr.

PROTEINE 0 gr.

SALE 0 gr.

Il prodotto non contiene un ingrediente che porta o contiene allergeni alimentari.

7) Caratteristiche del contenitore:

cod.prodotto T10104 **cod.EAN** 8025393000071 **Nome referenza:** Lattina Extra Olivum lt. 3

descrizione: Latta in banda stagnata lt. 3 **tipo imballo:** confezioni in termoretraibile da 4 latte

composizione pallet: n° 16 confezioni per strato; n° 4 strati per pallet; totale n° 256 lattine

La scelta della latta in banda stagnata è dovuta alla necessità di garantire la conservazione al riparo dei raggi U.V. di modo che i suoi requisiti qualitativi, la tipicità aromatica e la caratteristica colorazione non risultano inalterati. **I materiali utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con gli**

alimenti e conformi al reg. CE 1935/2004 reg. CE 2023/2006 reg. UE 10/11 ed eventuali successivi

aggiornamenti. 

8) Shelf life (scadenza):

Varia con il lotto di produzione e viene indicata di volta in volta sulla confezione.

In linea di massima va dai 15 ai 18 mesi.

9) Informazioni per lo stoccaggio:

Per garantire la buona conservabilità del prodotto nel tempo, il più a lungo possibile, esso va tenuto in confezioni sigillate ed in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e di calore.