

denominazione

OLIO EXTR. OLIVA 100% IT. 5 LT

marchio

TERREVERE

cod. prodotto

396844

Caratteristiche generali			
Denominazione prodotto	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA		
Marchio	TERRE VERE		
Codice articolo (EAN)	8033753094865		
Ingredienti	Olio extra vergine di oliva		
Varietà Olive	Mista		
Zona di provenienza	Italia		
Principali fasi della lavorazione	Estrazione meccanica, filtrazione , imbottigliamento		
Shelf life	18 mesi		
Modalità di Conservazione	In luogo fresco, al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore		
Allergeni (rif D. Lgs 114/2006 e s.m.i.)	nessuno		
Caratteristiche chimico-fisiche			
Acidità (% in ac. Oleico)	≤ 0,8		
Indice dei perossidi (meq O ₂ /Kg)	≤ 20		
Esame spettrofotometrico nell' U.V.	K ₂₃₂ ≤ 2,50	K ₂₇₀ ≤ 0,22	ΔK 0,01
Etil esteri degli acidi grassi (mg/Kg)	≤ 22		
Differenza ECN ₄₂ HPLC e ECN ₄₂ calcolo teorico	≤ 0,2		
Cere (mg/Kg)	≤ 150		
Composizione acidi grassi (%)			
- Miristico	≤ 0,03		
- Palmitico	7,5 0÷ 20,00		
- Palmitoleico	0,30÷ 3,50		
- Eptadecanoico	≤ 0,30		
- Eptadecenoico	≤ 0,30		
- Stearico	0,5 ÷ 5,00		
- Oleico	55,00÷ 83,00		
- Linoleico	3,50 ÷ 21,00		
- Linolenico	≤ 1,00		
- Arachico	≤ 0,60		
- Eicosenoico	≤ 0,40		
- Beenico	≤ 0,20		
- Lignocericico	≤ 0,20		
- Somma isomeri transoleici	≤ 0,05		
- Somma isomeri trans linoleici + linolenici	≤ 0,05		
Composizione sterolica (%)			
- Colesterolo	≤ 0,5		
- Brassicasterolo	≤ 0,1		
- Campesterolo	≤ 4,0		
- Stigmasterolo	< Camp.		
- Betasitosterolo	≥ 93,0		
- Δ7-Stigmasterenolo	≤ 0,5		
- Eritrodiolo e Uvaolo	≤ 4,5		
Steroli Totali (mg/Kg)	≥ 1000		
Contaminanti			
Pesticidi e fitofarmaci (clorurati e fosforati)	Conforme alla normativa vigente		
DNA Transgenico (OGM)	No OGM		
Valori nutrizionali per 100 ml di prodotto			
Energia	3378 kj (822 Kcal)		
Grassi totali	91,3g ca.		
di cui			
- acid grassi saturi	13,6g		
- acidi grassi monoinsaturi	69,7g		
- acidi grassi polinsaturi	8,0g		

denominazione

OLIO EXTR. OLIVA 100% IT. 5 LT

marchio

TERREVERE

cod. prodotto

396844

Carboidrati di cui	0g
- zuccheri	0g
- polioli	0g
- amido	0g
Fibre alimentari	0g
Proteine	0g
Sale	0g
Caratteristiche organolettiche di presentazione	
Aspetto	Limpido
Colore	Verde con riflessi giallo/oro
Odore	Esente da difetti, presenza del fruttato
Sapore	Esente da difetti, presenza del fruttato
Consumatori sensibili	Nessuno
Destinazione d'uso	Piatti a base di carne, con verdure, pesce alla griglia e/o arrosto
Modalità d'uso	Aprire il tappo versare la quantità prescelta, richiudere il tappo e riporre la bottiglia in condizioni ottimali di conservazione
Trasporto	Automezzi idonei al trasporto alimentare
Imballo primario	Idoneo al contatto alimentare ai sensi del DM 21.03.73 e s.m.i. e dl reg. CE 1935/2004. Per i contenitori in banda stagnata si applica anche il DM 18/02/1982, mentre per i contenitori in PET e i materiali plastici a contatto (capsule) il reg. 10/2011/EU.
Tipologia imballo primario	Dama – pet uvag
Formati	5 lt
Tappo	Giallo a pressione
Imballo secondario	Cartone o Termopack
Dimensione cartoni	295 x 147 x 330
Pezzi per cartone	2
Cartoni per strato	17
Cartoni per pedana "EURPAL"	85