



Data 27/01/2014

<b>PRODOTTO</b>	<b>OLIO D'OLIVA</b>
<b>AZIENDA PRODUTTRICE</b>	
<b>CULTIVAR</b>	Nocellara etnea
<b>CARATTERISTICHE</b>	Prodotto da agricoltura biologica, certificato da ICEA
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	
<b>ANNO DI RACCOLTO</b>	
<b>SISTEMA DI ESTRAZIONE</b>	A freddo
<b>SHELF-LIFE</b>	Sul prodotto confezionato e ben conservato si consiglia l'utilizzo entro 18 mesi dalla data di confezionamento
<b>STOCCAGGIO</b>	Tenere in un luogo fresco, asciutto, lontano da fonti luminose e di calore
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Latta da 5L; bottiglie da 75 cl, 50 cl, 25 cl, 10 cl.
<b>TRASPORTO</b>	Viene effettuato con mezzi asciutti, puliti ed esenti da odori trasferibili ai prodotti

<b>CROSS-CONTAMINAZIONE</b>	Il prodotto in oggetto è esente da contaminazione crociata
-----------------------------	--

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	
Riferiti a 100g di parte edibile	
	%
<b>ENERGIA cal</b>	900
<b>CARBOIDRATI</b>	0
<b>PROTEINE</b>	0
<b>GRASSI</b>	98,5
<b>Di cui</b>	
<b>Saturi (Palmitico)</b>	15,5
<b>Insaturi (Oleico)</b>	73,4
<b>Polinsaturi</b>	9,5
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	
<b>COLORE</b>	verde
<b>ODORE</b>	Fruttato medio con sentori di erbe aromatiche
<b>SAPORE</b>	Armonico, con richiami di sentori vegetali di rucola e cicoria e con un retrogusto leggermente amaro e piccante

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>	
Esente da pesticidi (prodotto biologico)	
Esente da metalli pesanti (prodotto biologico)	
Acidità	0,34 %
Numero di perossidi	8,8 meq O <sub>2</sub> /Kg
K232	1,80
K270	0,10
Delta K	-0,001