



Data

PRODOTTO	OLIO D'OLIVA e.v.o. aromatizzato al peperoncino
AZIENDA PRODUTTRICE	
Descrizione prodotto	Condimento a base d' olio e.v.o. e essenza di peperoncino
CARATTERISTICHE	Sapore deciso
ZONA DI PRODUZIONE	sicilia
ANNO DI RACCOLTO	
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Estratto a freddo
SHELF-LIFE	Sul prodotto confezionato e ben conservato si consiglia l'utilizzo entro 18 mesi dalla data di confezionamento
STOCCAGGIO	Tenere in un luogo fresco, asciutto, lontano da fonti luminose e di calore
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie da 25 cl
TRASPORTO	Viene effettuato con mezzi asciutti, puliti ed esenti da odori trasferibili ai prodotti

CROSS-CONTAMINAZIONE	Il prodotto in oggetto è non esente da contaminazione crociata
-----------------------------	----------------------------------------------------------------

VALORI NUTRIZIONALI	
Riferiti a 100g di parte edibile	
	%
ENERGIA cal	889,47
CARBOIDRATI	0,04
PROTEINE	0,01
GRASSI	97,31
Vit. A	44,29
Vit. E	22,13
Vit. C	2,42
CARATTERISTICHE SENSORIALI	
COLORE	Rosso aranciato
ODORE	tipico
SAPORE	piccante

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE olio	
Esente da pesticidi	
Esente da metalli pesanti	
Acidità	0,34 %
Numero di perossidi	8,8 meq O ₂ /Kg
K232	1,80
K270	0,10
Delta K	-0,001