

SCHEMA TECNICA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Dati generali

Nome in fattura	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVAx500ml-ct6pz
Codice prodotto	660940
Nomenclatura doganale	15091020



Descrizione del prodotto

Ingredienti	Olio extravergine di oliva
Caratteristiche qualitative	QUALITÀ: Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente da olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici, con estrazione a freddo. Non filtrato. 100% Italiano.

Caratt. tecniche medie

Confezione	in bottiglia
Stagionatura	nessuna applicazione
Cottura	nessuna applicazione

Proprietà organolettiche

Aspetto esterno	Verde/giallo torbido, tipico dell'olio non filtrato
Gusto	Corposo, esalta il gusto dei cibi crudi, senza pizzicare.
Profumo	Profumo fruttato, intenso.
Colore	verde/giallo

Peso medio	Diametro	Altezza	Larghezza	Lunghezza	TMC standard
500 ml					18 mesi da confezionamento

SCHEMA TECNICA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Pallettizzazione**Imballaggio**

Numero imballi per piano	Numero piani	Numero imballi per pallet	Numero pezzi per imballo	Dimensione imballo (Altezza X Larghezza X Lunghezza) metri	GTIN imballo
25	4	100	6	0,32X0,25X0,16	8002772003076

Parametri chimici**Parametri microbiologici**

Parametro	Valori medi per 100 g di prodotto
Umidità (g)	
Grassi (g)	92
Acidi grassi saturi (g)	14
Proteine (g)	0
Carboidrati (g)	0
Zuccheri (g)	0
Sale (g)	0
Valore energetico (kcal)	824
Valore energetico (kJ)	3389
Aw	NA
pH	NA

Parametri	Valori medi
Carica Mesofila Totale ufc/g	NA
E. Coli ufc/g	NA
Coliformi Fecali ufc/g	NA
Stafilococcus aureus ufc/g	NA
Salmonella spp. in 25 g	NA
Listeria Monocytogenes in 25 g	NA

SCHEDA TECNICA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Allergeni

Sostanza	Presenza
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	NO
Sedano e prodotti derivati	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO

Disposizioni di legge**HACCP**

Tracciabilità

OGM

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM

- non deriva da OGM

- non contiene materiale derivato da OGM

(Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Imballaggi

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006,

Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

Etichettatura

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Nota

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

Indirizzo

MALETTI 1867 SRL

VIA DELLA REPUBBLICA, 3 – 41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO)

TEL. +39.059.539911 - FAX +39.059.537158

info@maletti1867.it - www.maletti1867.it - CF/P.IVA: 02855080368