

| | | |
|--|---|---------|
| | SCHEDA TECNICA DI QUALITÀ | Pag.1/2 |
| | Olio Extravergine di Oliva OLIO EXTRA VERGINE ITALIA | CLIENTE |

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

| | |
|---------------|---|
| DENOMINAZIONE | <i>OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE</i> "olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici"- Estratto a Freddo Reg. UE 29/2012 e s.m. |
| INGREDIENTI | <i>Olio di Oliva Extravergine</i> |
| ORIGINE | Italia - Reg. UE 29/2012 e s.m |
| CONTENITORE | <i>LATTE / BOTTIGLIE</i> |

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

2.1 Caratteristiche delle materie prime

| | |
|-----------------------------|---|
| Olio Extra vergine di Oliva | Odore: Olio fruttato con sentori di oliva verde, esente da difetti Sapore: conferma del fruttato di oliva, con note di amaro e piccanti a livelli di intensità medio/alta. Gusto equilibrato. |
|-----------------------------|---|

2.2 Caratteristiche chimico-fisiche

| |
|---|
| <p>Olio ottenuto dal frutto solo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e che non abbia subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decongestione, centrifugazione e filtrazione.</p> <p>Il suddetto olio, che rientra nella cat.oli vegetali, è costituito per il 98% circa dalla cosiddetta componente glicerica e per il restante 2% circa, dalla frazione insaponificabile (steroli, polifenoli, tocoferoli, idrocarburi ecc.).</p> <p>Il contenuto di acqua è pressoché trascurabile.</p> |
|---|

Per le caratteristiche chimico –fisiche si veda certificati di analisi che Castel del Chianti allega alla merce in consegna.

2.3 Caratteristiche microbiologiche

| |
|--|
| <p>In mancanza di un substrato acquoso, indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla.</p> <p>Per cui possiamo affermare che gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio.</p> |
|--|

2.4 Shelf life (TMC)

In base agli studi fatti da enti per la ricerca (indice di qualità metodo Rovellini, ecc.) , alla conoscenza e all'esperienza dell'azienda sul prodotto, consigliamo un periodo di TMC di 18 per il periodo Novembre/ Aprile (premesso che l'olio sia prodotto nella campagna in corso) e di 12 Mesi per il periodo Maggio/Ottobre.

| | | |
|--|--|---------|
| | SCHEDA TECNICA DI QUALITÀ | Pag.1/2 |
| | Olio Extravergine di Oliva OLIO EXTRA VERGINE ITALIA | CLIENTE |

2.5 Stoccaggio

Per rispettare il TMC sopra descritto, il prodotto **deve essere** conservato lontano da luce e fonti di calore.

2.6 Presenza O.G.M.

Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.

2.7 Presenza allergeni

Sulla base delle informazioni fornite dall'EFSA per gli oli di oliva non si registra la presenza di allergeni, ne tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni dell'All. II del Reg. UE n.1169/2011 e successive modifiche, inoltre viene gestito il rischio di cross contamination derivante dai mezzi di trasporto.

2.8 Caratteristiche merceologiche

L'olio di oliva non deve registrare difetti organolettici. Dal punto di vista chimico-fisico, non deve superare i limiti come da regolamento 2568/91 CE e successive modifiche.

2.9 Valori nutrizionali ed energetici

| Valori medi per 100 ml di prodotto | |
|------------------------------------|--|
| Valore energetico | 824 Kcal |
| Proteine: | 0 g |
| Grassi: | 91,6 g |
| di cui saturi | 14,9 g |
| monoinsaturi | 68,5 g |
| polinsaturi | 8,2 g |
| isomeri trans | 0,0 g |
| acido erucico | 0,0 g |
| Carboidrati: | 0 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Sale | 0,0 g |
| Vitamina A | 10 IU/g |
| Vitamina E | 24.0 mg 200% consumo di riferimento giornaliero |

L'indicazione nella dichiarazione nutrizionale delle vitamine è FACOLTATIVA.

Consumo di riferimento giornaliero di vitamina E = 12 mg.

Contenuto di vitamina E in 100 ml di olio = 24 mg ca (superiore al 15% del valore nutritivo di riferimento)