



Nome Prodotto  
Denominazione di Vendita  
Proprietà  
Ingredienti  
Cultivar  
Formati  
Cod. Prodotto  
Peso Lordo  
Peso Netto  
Modalità Estrazione

Controllo Qualità  
Aspetto Visivo  
Caratteristiche Organolettiche

Valori Nutrizionali Medi  
per 100 ml di Prodotto Finito

Tempo Minimo di Conservazione  
Numero Lotto  
Modalità d'uso  
Modalità di Conservazione

#### PAR. CHIMICO FISICI e BIOLOGICI

Acidità 0,45%  
Numero di Perossidi 10,20 mEq O<sub>2</sub>/kg  
K270 0,16  
K232 1,95  
Delta K 0,00  
Densità 0,916 g/ml  
Umidità 0,10%  
Assenza OGM

#### PARAMETRI ORGANOLETTICI

Mediana del Fruttato  
Mediana dell'amaro  
Mediana del Piccante  
Mediana dei Difetti

## SCHEDA TECNICA

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IL GUSTOSO 100% ITALIANO

Olio Extravergine di Oliva  
"Il Gustoso"

Olio Extravergine di Oliva  
Olio Extravergine di Oliva  
Roggianella e Leccino

25cl	75cl	1lt	3lt	5lt
GUST25CL	GUST75CL	GUST100CL	GUST3LT	GUST5LT
0,494Kg	1,177Kg	1,430Kg	3,022Kg	4,900Kg
0,229Kg	0,687Kg	0,916Kg	2,748Kg	4,580Kg

A Freddo - Inferiore a 27°

Piano di Controllo HCCP  
Giallo con Riflessi Dorati  
Odore Fruttato Medio - Sapore Delicato

KCal 892 - KJ 3755

di cui acidi grassi saturi 15,4g  
Grassi 99,5g di cui acidi grassi monoinsaturi 77,1g  
di cui acidi grassi polinsaturi 7g

Carboidrati 0g di cui zuccheri 0g  
Fibre 0g - Proteine 0g - Sale 0g

18 Mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)

Stampato sull'etichetta  
Su tutte le Pietanze a Crudo

Conservare in Luogo Fresco e Asciutto, Lontano da Fonti di Luce e Calore

