

SCHEMA TECNICA

OLIO AROMATIZZATO AL LIMONE

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

Controllo Qualità
Modalità di Produzione
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 0,59%
Numero di Perossidi 6,95 mEq O₂/kg
K270 0,16
K232 1,90
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

Olio al Limone

"Limù"

Olio Aromatizzato al Limone

Olive 76% e Limone 24%

Carolea

10cl	25cl	10cl	25cl
LIMU10CL	LIMU25CL	LIMU10ANF	LIMU25ANF
0,238Kg	0,504Kg	0,200Kg	0,500Kg
0,092Kg	0,229Kg	0,092Kg	0,229Kg

A Freddo - Inferiore a 27°

Piano di Controllo HCCP

Frangitura Congiunta di Olive e Limone

Giallo Chiaro con Riflessi Dorati

Delicatamente Amaro con Aroma di Agrumi

KCal 896 - KJ 3743

Grassi 99,5g di cui acidi grassi saturi 15,4g
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

Ottimo per qualsiasi pietanza di Pesce, Carni Bianche, Formaggi Freschi e Verdure

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

