

## SCHEDA TECNICA

### OLIO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

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

Olio al Peperoncino  
"Zafà"  
Olio Aromatizzato al Peperoncino Calabrese  
Olive 80% e Peperoncino di Calabria 20%

Carolea		Carolea	
10cl	25cl	10cl	25cl
ZAFA10CL	ZAFA25CL	ZAFA10ANF	ZAFA25ANF
0,238Kg	0,504Kg	0,200Kg	0,500Kg
0,092Kg	0,229Kg	0,092Kg	0,229Kg

A Freddo - Inferiore a 27°

Controllo Qualità  
Modalità di Produzione  
Aspetto Visivo  
Caratteristiche Organolettiche

Piano di Controllo HCCP  
Frangitura Congiunta di Olive e Peperoncino di Calabria  
Rosso Denso  
Piccante con Sentore di Peperone

Valori Nutrizionali Medi  
per 100 ml di Prodotto Finito

KCal 899 - KJ 3758  
di cui acidi grassi saturi 18,6g  
Grassi 99,9g di cui acidi grassi monoinsaturi 74,3g  
di cui acidi grassi polinsaturi 7g  
Carboidrati 0g di cui zuccheri 0g  
Fibre 0g - Proteine 0g - Sale 0g

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

18 Mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)  
Stampato sull'etichetta  
Accompagna Pietanze come: Zuppe di Legumi, Carne alla Brace e qualsiasi Primo Piatto  
Conservare in Luogo Fresco e Asciutto, Lontano da Fonti di Luce e Calore

#### PAR. CHIMICO FISICI e BIOLOGICI

Acidità 0,65%  
Numero di Perossidi 7,79 mEq O<sub>2</sub>/kg  
K270 0,16  
K232 1,90  
Delta K 0,00  
Densità 0,916 g/ml  
Umidità 0,10%  
Assenza OGM

Il Prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

#### PARAMETRI ORGANOLETTICI

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

