

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 3

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

03 Giugno 2019

DENOMINAZIONE DI VENDITA Olio Extra Vergine di Oliva

DENOMINAZIONE LEGALE Olio Extra Vergine di Oliva

Cod. art GA25810 – GA12721

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea)

NOTE

SENZA GLUTINE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	3404 kJ/828 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	92 g	di cui acidi grassi saturi	14 g
CARBOIDRATI	0 g	di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	0 g	SALE	0 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Come da requisiti di legge

ACIDITA' MAX 0,8%

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE NON APPLICABILI

LATTOBACILLI

LIEVITI

MUFFE

COLIFORMI TOTALI

SALMONELLA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE GIALLO INTENSO / VERDE

CONSISTENZA LIQUIDA OLEOSA

SAPORE FRUTTATO

ODORE ASSENTI ODORI DI RANCIDO E OSSIDATO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.