



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Denominazione di vendita prodotto	Olio extra vergine di oliva
Linea	Mediterranea Collection
Prodotto e confezionato da	D'Orazio S.r.l. Via dell'Ulivo, 1 - 70014, Conversano (BA) - Italia

1) Caratteristiche specifiche del prodotto

Descrizione prodotto	L'olio extra vergine di oliva è il prodotto ottenuto dall'estrazione a freddo di olive (frutto della specie <i>Olea europaea</i>) attraverso processi meccanici, ovvero senza ricorso a processi o sostanze chimiche, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e la cui acidità libera, espressa in acido oleico, non risulti superiore allo 0,8%.
Provenienza delle olive	Italia
Cultivar	Olivastro, Cima di Mola, Coratina, Leccino, Cima di Melfi, Picholine, Simona, Nociera
Termine minimo di conservazione	18 mesi dall'imbottigliamento
Periodo di raccolta	Seconda metà di ottobre - Dicembre
Modalità di raccolta	Brucatura a mano o raccolta meccanica mediante scuotitore.
Ciclo produttivo	Estrazione dell'olio extravergine di oliva mediante ciclo continuo.
Informazioni di processo	La temperatura di processo non supera i 27 °C.
Sistema di autocontrollo	L'azienda applica un sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo il metodo H.A.C.C.P. in conformità al Reg. CE 852/04.
OGM	Nessun impiego di semi geneticamente modificati non comportando in alcun modo obblighi di etichettatura "geneticamente modificato" o "prodotto da organismi geneticamente modificato" secondo quanto previsto dal Reg. 1829/2003 e 1830/2003.
Allergeni	Assenti
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e lontano da fonti di luce e calore.

2) Destinazione e modalità d'uso del prodotto

Il prodotto è destinato all'alimentazione umana e può essere consumato cotto o crudo.

3) Composizione chimica

Acidità	0,1 - 0,4	
Perossidi (meq O₂/Kg)	Max. 20	
Polifenoli (mg/kg)	350 - 600	
Spettrofotometria U.V.	K ₂₃₂	max 2,5
	k ₂₇₀	max 0,22
	Delta k	max 0,01

4) Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto

VALORE ENERGETICO	3389kJ / 824 kcal
GRASSI	92 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	67 g
di cui acidi grassi polinsaturi	12 g
CARBOIDRATI	0 g
di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	0 g
SALE	0 g

5) Caratteristiche sensoriali

Colore	Verde foglia tendente al giallo oro.
Profumo	All'olfatto si percepisce un leggero fruttato, esaltato da note vegetali di foglia, erba e carciofo, tipico della varietà OLIVASTRO; note di mandorla, caratteristico della CIMA DI MELFI; media percezione di pomodoro ed erba tipico della NOCIARA; domina un retrogusto di morbida dolcezza di polpa di oliva matura, tipico delle varietà LECCINO e note di nocciola, rucola e radicchio tipiche della varietà CIMA DI MOLA.
Sapore	Singolare è l'equilibrio naturale di piccante, amaro e sentori di natura viva che l'insieme di queste cultivar riescono a donare al nostro blend.

6) Abbinamento cibo-olio

Pietanze	Olio leggermente fruttato, accentua il gusto del cibo a cui viene aggiunto senza stravolgere o coprire. Ideale per abbinamento con: - Insalate fresche composite, di funghi - Passate di verdura, minestre di riso, pasta e fagioli - Carciofi, asparagi, verdure cotte a tendenza dolce (per contrastare il dolce) - Carni bianche - Bruschette, salse - Minestre e zuppe saporite - Legumi lessati - Pomodori al forno, salsa tartufata
-----------------	---

7) Caratteristiche dei materiali di confezionamento

Imballaggio primario	Prodotto confezionato in: - bottiglie di latta da 250 e 500 ml.
Caratteristiche dei materiali di imballaggio e confezionamento	Materiale conforme alla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Reg. Ce 1935/2004, 2023/2006).

8) Caratteristiche di palletizzazione

	articolo	pezzo x cartone	cartone x strato	strato x pallet	cartone x pallet	pezzi x pallet
Bancale standard 120 x 80 cm	Bottiglia di latta 250 ml	6	28	8	224	1344
		12	14	8	112	1344
	Bottiglia di latta 500 ml	6	28	6	168	1008
		12	14	6	84	1008

Data di aggiornamento: 22/07/2021

Verificato dal Responsabile HACCP:
Dott.ssa Carmela TAMBORRINO