

Fiorentini Firenze Spa	SCHEDA TECNICA DI QUALITÀ	Pag.1/2 Gennaio 2020
	Olio Extravergine di Oliva Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea	Succo d'oliva EV 5L

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	<i>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</i>
INGREDIENTI	<i>Olio Extravergine di oliva Miscela di oli oliva originari dell'Unione Europea</i>
PROVENIENZA	<i>Italia e/o Grecia e/o Spagna e/o Portogallo</i>
CULTIVAR	<i>Coratina, Ogliarola-Koroneiki-Picual, Hojiblanca, Arbequino</i>

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

2.1 Caratteristiche organolettiche nutrizionali

Olio Extravergine di Oliva	<p>Odore: Fruttato di olive fresca e/o matura con sensazioni erbacee e/o di frutta.</p> <p>Colore: Verde con lievi riflessi tendenti al giallo</p> <p>Panel: Olio fruttato di oliva con sensazioni di frutta secca e/o verde e/o maturo con lieve note di amaro e piccante.</p> <p>L'alta percentuale di acidi grassi monoinsaturi (acido oleico) con la relativa scarsità di acidi grassi saturi e polinsaturi, l'assenza di colesterolo, la presenza di antiossidanti naturali, (tocoferoli e polifenoli) rendono questo prodotto un alimento ad alto valore nutrizionale.</p>
-----------------------------------	---

2.2 Caratteristiche chimico-fisiche

Olio ottenuto dal frutto solo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e che non abbia subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, centrifugazione, decantazione e filtrazione.

Il suddetto olio, che rientra nella cat.oli vegetali, è costituito per il 98% circa dalla cosiddetta componente glicerica e per il restante 2% circa, dalla frazione insaponificabile(steroli, polifenoli, tocoferoli, idrocarburi ecc.).

Il contenuto di acqua è pressochè trascurabile.

Per le caratteristiche chimico –fisiche si veda certificati di analisi che Fiorentini allega alla merce in consegna.

2.3 Caratteristiche microbiologiche

In mancanza di un substrato acquoso, indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla.

Per cui possiamo affermare che gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio.

2.4 Shelf life (TMC)

Fiorentini Firenze Spa	SCHEMA TECNICA DI QUALITÀ	Pag.1/2 Gennaio 2020
	Olio Extravergine di Oliva Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea	Succo d'oliva EV 5L

In base alla conoscenza, all'esperienza ed agli studi fatti dall'azienda sul prodotto, consigliamo un periodo di TMC tra i 12 e i 15 Mesi dopo l'imbottigliamento.

2.5 Stoccaggio

Per rispettare il TMC sopra descritto, il prodotto **deve essere** conservato lontano da luce e fonti di calore.

2.6 Presenza O.G.M.

Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.

2.7 Presenza allergeni

Sulla base delle informazioni fornite dall'EFSA per gli oli di oliva non si registra la presenza di allergeni, nè tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche

2.8 Caratteristiche merceologiche

L'olio extravergine di oliva non deve registrare difetti organolettici come ad esempio: rancido, muffa, terra ecc. Il prodotto deve essere conforme al Reg. 2568/91 CE e succ. mod. e al Reg. 2092/91 CE. Per le caratteristiche chimico -fisiche si vedano certificati di analisi

2.9 Valori nutrizionali ed energetici

Valori medi per 100 ml di prodotto	
Energia	3389 kj 822 Kcal
Grassi	91,3 g
Di cui Acidi grassi saturi	13,7 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g