



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK COL3004

Revisione 5
del 01/09/2015

Pagina 1 di 1

SCHEDA TECNICA

Denominazione Commerciale:	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IL CLASSICO"			
Formato:	COL3004	EX.VER.IL CLASSICO 3LT latta		
Codice EAN confezione:	8001250220042			
Peso netto:	3000 ml = 2748 g			
Imballo primario:	Lattina in banda stagnata, con tappo e versatore in plastica			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	4	14	4	56
Unità di vendita:	Lattina da 3 litri			
Modalità di conservazione:	conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce			
Termine minimo di conservazione:	14 mesi			
Ingredienti:	100% Olio extravergine di oliva			

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (conformi al REG. CEE 2568/91 e succ. mod.)

Acidità (% acido oleico)	≤ 0,5
Numero dei perossidi (mEq O ₂ /kg)	≤ 12
Spettrofotometria K ₂₃₂	≤ 2,50
Spettrofotometria K ₂₇₀	≤ 0,20
Spettrofotometria Delta-K	≤ 0,01
Residui di Pesticidi	conformi a D.M. 27/08/04, Reg CE 396/2005 e succ. mod.
ALLERGENI (Dir. CEE 2000/13, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.)	assenti
CORPI ESTRANEI	assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ml DI PRODOTTO

Energia	3389 kJ/824 kcal
Grassi	91,6 g
di cui acidi grassi saturi	17,6 g
acidi grassi monoinsaturi	63 g
acidi grassi polinsaturi	11 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	liquido oleoso limpido
Colore	verde tendente al giallo, velato
Odore	profumo caratteristico tipico di olive, senza note estranee
Sapore	tipico di olive, leggermente amaro e piccante
Consistenza	liquida

5	01/09/2015			Valori nutrizionali, shelf life
REV.	DATA	PREPARAZIONE	APPROVAZIONE	MODIFICHE



TECHNICAL INFORMATION

SK COL3004

Revision 5
date 1-Sep-2015

Page 1 of 1

TECHNICAL INFORMATION

Product description	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "IL CLASSICO" 3 LT CAN			
Product	COL3004	EX.VER.IL CLASSICO 3LT Iatta		
EAN code pack	8001250220042			
Net weight	3000 ml = 2748 g			
Primary packaging	Tin can, plastic cap and plastic spout			
Secondary packaging	Cardboard outer case			
Pallet structure	Units per case	Cases per layer	Number of layers	Cases per pallet
	4	14	4	56
Retail unit	3 litres can			
Storage	keep the product away from heat sources and away from light			
Shelf-life	14 months			
Ingredients list	100% Extra virgin olive oil			

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS (compliant to EEC Reg. 2568/91 and following amendments)

Acidity (% oleic acid)	≤ 0,5
Peroxide index (mEq O ₂ /kg)	≤ 12
Spectrophotometry K ₂₃₂	≤ 2,50
Spectrophotometry K ₂₇₀	≤ 0,20
Spectrophotometry Delta-K	≤ 0,01
Pesticide residue	compliant to EC Reg N. 396/2005 and following amendments

ALLERGENS (Dir. 2000/13/EC, EU Reg. 1169/2011 and following amendments) absent

FOREIGN BODIES absent

TYPICAL NUTRITION VALUES PER 100ml

Energy	3389 kJ/824 kcal
Fat	91,6 g
of which saturates	17,6 g
monounsaturates	63 g
polyunsaturates	11 g
Carbohydrate	0 g
of which sugars	0 g
Protein	0 g
Salt	0 g

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Appearance	clear oily liquid
Colour	yellow-green
Flavour	olives typical flavour, without foreign odour
Taste	typical of olives, lightly bitter and hot
Texture	liquid

5	1-Sep-2015			Nutrition values, shelf life
REV.	DATE	PREPARATION	APPROVAL	MODIFICATION