

 OLEIFICIO DI MONIGA	SCHEDA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	REV. DATA:
	Olio di Oliva	26/06/2023

1. DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE	OLIO DI OLIVA
INGREDIENTI	Olio di Oliva
Descrizione	Olio ottenuto dal composto di oli di Oliva raffinati e oli di oliva vergine. Olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive.

2. PROVENIENZA

Unione Europea (Italia e Spagna)

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto Sostanza oleosa di colore verdolino con riflessi paglierino

Consistenza Liquida a 20°C.

Sapore/odore Dolce e delicato, esente da gusti ed odori estranei, sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura

4. DURABILITA'

24 mesi

5. COMPOSIZIONE

Miscela di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini

6. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Acidità Massimo 1,0 %

Conformi al regolamento (CEE) n.2568/91 e successive modifiche/integrazioni

Perossidi ≤ 15 meqO₂/kg

PUNTO DI FUMO: **210°**

 OLEIFICIO DI MONIGA	SCHEDA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	REV. DATA:
	Olio di Oliva	26/06/2023

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t. /lieviti/muffe: assenti

8. VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

<i>energia:</i>	<i>Kcal 822</i>	<i>grassi</i>	<i>g 91</i>
	<i>Kj 3378</i>	<i>di cui saturi</i>	<i>g 15</i>
<i>Proteine</i>	<i>g 0</i>		
<i>Carboidrati</i>	<i>g 0</i>		
<i>di cui zuccheri</i>	<i>g 0</i>		
<i>Sale</i>	<i>g 0</i>		

9. PRESENZA O.G.M./RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM). Non trattiamo il prodotto fornito con radiazioni ionizzanti.

10. PRESENZA ALLERGENI/RADIAZIONI IONIZZANTI

Ai sensi dell'allegato II del Regolamento UE n.1169/11 il prodotto non contiene ingredienti potenzialmente allergenici. Non trattiamo il prodotto fornito con radiazioni ionizzanti.

11. ASSENZA GLUTINE

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.

La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo.

 OLEIFICIO DI MONIGA	SCHEMA TECNICA di QUALITA' PRODOTTO FINITO	REV. DATA:
	Olio di Oliva	26/06/2023

/12. DICHIARAZIONE HACCP

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.

13. RINTRACCIABILITA'

Rispetto del Regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari.

14. CONSERVAZIONE

Temperatura compresa fra i 18 – 22 °C

Conservare in un ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

15. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.