

**SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET****Olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino****Chili flavored extra virgin olive oil**Revisione 01
Data 17.03.2017
Edizione 01
Pagina 1 di 3**1. PRODOTTO**Denominazione di vendita Olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino
Chili Flavored- extra virgin olive oilNome di vendita Olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino
Chili Flavored- extra virgin olive oilMarchio **CLEMENTE**Descrizione Olio extra vergine di oliva – olio di oliva di qualità superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, con aroma naturale al tartufo bianco
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means, with Chili Flavored- aroma

Contenuto 0.25lt

2. REQUISITI GENERALI

Le materie prime, il prodotto finito e la tecnologia di produzione sono conformi alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto è realizzato nel rispetto delle " Good Manufacturing Practise" e sotto controllo igienico-sanitario, come da idoneo piano HACCP, al fine di evitare possibili contaminazioni durante la produzione.

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: limpido a temperature ambiente
APPEARANCE: clear, not cloudy at room temperature
COLORE: dorato con intense sfumature rosse
COLOUR: golden with intense red hues
AROMA: intenso, caratteristico del peperoncino
AROMA: intense, typical of chili flavored

4. COMPOSIZIONE/INGREDIENTI**5. ALLERGENI/OGM**

Ai sensi della direttiva 2003/89/CE il prodotto non contiene ingredienti potenzialmente allergeni. Ai sensi dei reg. CE 1829 e 1830 del 22/09/2003 il prodotto non contiene OGM.

Absence of allergens ingredients (Annex III bis of the directive 2003/89/CE and modification). The labeled of allergens is not necessary. The product does not contain gluten.

6. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Le caratteristiche chimico-fisiche sono conformi ai regolamenti dell'Unione Europea e agli standard COOI

Chemical-physical characteristics are consistent with EU regulations and IOOC standards

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

Parametri-parameters	Min-max	U.M.	Metodo-method
Acidita in ac. oleico	Max 0.80	%	Reg. CEE2568/91 all. II
Perossidi	Max 20	mEq O2/kg	Reg.CEE2568/91 all. III
K232	Max 2.50		Reg.CEE2568/91 all.IX
K270	Max 0.22		Reg.CEE2568/91 all. IX
AK	Max 0.01		Reg.CEE2568/91 all. IX
Composizione dgli steroli, per GLC-GLC	Come da Reg. CEE 2568/91 All V As per Reg.CEE 2568/91		

**SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET****Olio extra vergine di oliva aromatizzato al peperoncino****Chili flavored extra virgin olive oil**Revisione 01
Data 17.03.2017
Edizione 01
Pagina 2 di 3

	All V		
Λ ECN42	Max 0.20		Reg.CEE2568/91 all.XVIII
Stigmastadieni	Max 0.10		Reg.CEE2568/91 all.XVII
Punto di fumo Smoke point	Min 160	°C	NGD 77
Composizione degli acidi grassi, per GLC			
C14:0 -Acido Miristico	Max 0.05	%	
C16:0 - Acido Palmitico	7.5-20.0	%	
C16:1-Acido Palmitoleico	0.3-3.5	%	
C17:0 - Acido Eptadecanoico	Max 0.3	%	
C17:1 Acido eptadecenoico	Max 0.3	%	
C18:0 acido stearico	0.5-5.0	%	
C18:1 acido Oleico	55.0-83.0	%	
C18:2- acido linoleico	3.5-21.0	%	
C18:3- acido linolenico	Max 1.0	%	
C20:0 acido arachico	Max 0.6	%	
C20:1 acido eicosenoico	Max 0.4	%	
C22:0 acido beenico	Max 0.2	%	
C24:0 acido lignocerico	Max 0.2	%	

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nel Reg. CEE 2568/91 e successivi aggiornamenti.

For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with CEE Reg 2568/91 and following updates.

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t./lieviti/muffe assenti

8. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

	Per 100 ml
Valore energetico	824 kcal-3389kj
Proteine : Protein	0.0 g
Carboidrati: carbohydrates Di cui zuccheri	0.0 g 0.0g
Grassi: Total fat Di cui saturi Monoinsaturi Polinsaturi colesterolo	91.6g 13.7 g 68.7g 9.2g 0.2mg
Fibre alimentari : alimentary fiber	0.0 g
Sodio : sodium	0.0 g

9. STOCCAGGIO E TRASPORTO- STORAGE AND TRASPOT

il prodotto viene stoccato in serbatoio di acciaio inox rispondenti alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti e conservato a temperatura di circa 25°C. La consegna , se prevista , viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Product is stored in proper tank in accordance with enforced health/sanitary legislation and kept at the temperature about 25°C. If agreed, delivery is through proper insulated stainless steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.

10. Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge, bottiglia lt 0.25