



Azienda Olearia
dal 1963

Via Copertino, 153 – 73041 Carmiano (Le) - ITALY
Tel. +39 0832.606497 Fax +39 0832.604982
P.I. 01121640757 www.schirinzi.it

Schirinzi

Rev. 1.00 del 14/02/09

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Olio Extra Vergine d'Oliva

(Latta da 5 Litri 100% Italiano)



1. PRODOTTO

Denominazione di vendita:

Olio Extravergine d'oliva.

Olio ottenuto dal frutto di ulivo (Olea Europea) unicamente mediante processi meccanici o altri procedimenti fisici in condizioni che non implicino alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

Descrizione di vendita:

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Marchio: Schirinzi.

Varietà prevalenti:

- Cellina di Nardo;
- Ogliarola.

Raccolta:

Da Novembre a Gennaio tramite l'uso di vibratori sulla pianta.

Metodo di lavorazione:

Ciclo continuo a bassa temperatura.

Designazione d'origine: 100 % Italiano, ai sensi del Reg. CE n. 1019/02. Autorizzazione Regionale LE/073.

Conservazione:

Prima dell'imbottigliamento in silos inox a temperatura controllata.

Confezione:

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

2. NOTE ORGANOLETICHE

Note organolettiche: Fruttato delicato, di colore verde, con riflessi dorati ottenuto mediante spremitura di olive selezionate e colte direttamente dall'albero.

Suggerimenti: Componente essenziale della dieta mediterranea, arricchisce ed esalta ogni pietanza, ottimo condimento a crudo ed in cottura.

3. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Caratteristiche chimico-fisiche conformi al regolamento CE n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni.

Acidità media: max 0,4°.

Informazioni Nutrizionali:

Valori medi per 100 ml di prodotto:
Valore Energetico kcal 824/kJ 3389

- Grassi g 92, di cui
- saturi g 14
 - monoinsaturi g 69
 - polinsaturi g 9

Fibre alimentari g 0

Sodio e Calcio g 0

Proteine g 0

Carboidrati g 0

Colesterolo mg 0

Zuccheri g 0

Vitamina E mg 15



Disciplinare di lavorazione: Conforme al manuale di corretta prassi igienica aziendale (HACCP), redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004.

4. TRACCIABILITA' ALIM. PRODOTTO

Normativa: Conforme all'art. 18 del Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002.

5. IMBALLAGGIO E PESO

Singola unità:

Lattina 5 Litri, peso netto 4,58 Kg.

Codice EAN: 8 033908 130038.

Unità su pallet:

Cartone con 4 lattine metalliche di dimensioni cm 33 x 32 x 24 (A x L x P)

Tipo pallet: Epal (120 x 80).

Colli per strato: 12.

Strati per pallet: max 4.

Colli su pallet: max 48.

Unità singole su pallet: 192.

Peso pallet Lordo: circa 950 kg.

6. SHELF-LIFE

Durata 18 mesi dalla data di confezionamento.

7. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura: tra i 14° - 22°C.

Modalità d'uso: Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

