



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](http://www.schirinzi.it)

# Schirinzi

Rev. 1.00 del 14/02/09

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

# Olio Vergine d'Oliva

(Latta da 5 Litri 100% Italiano)



### 1. PRODOTTO

*Denominazione di vendita:*

#### Olio Vergine d'oliva.

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

*Descrizione di vendita:*

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

*Marchio:* Schirinzi.

*Varietà prevalenti:*

- Cellina di Nardò;
- 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 ORGANOLETTICHE

*Note organolettiche:* Ottenuto da olive più mature, fruttato appena sensibile con riflessi giallo oro intenso e gusto dolce appena piccante.

*Suggerimenti:* Altissima versatilità in cucina in quanto idoneo a qualsiasi uso gastronomico. Ottimo per esaltare il gusto di cibi delicati e per le Fritture.

### 3. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Caratteristiche chimico-fisiche conformi al regolamento CE n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni. Nessun tipo di filtraggio, prodotto sottoposto solo a decantazione naturale.

Acidità media: max 1,3°.

*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 130014.

*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 12 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.



Foto latta 5 L