

netto

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Annata 2025
litri 0,50/ litri 1,00/ litri 3,00 - PRODOTTO in ITALIA

SCHEDA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA convenzionale

Denominazione prodotto:
Olio extra vergine di oliva

Descrizione prodotto:
Olio extra vergine di oliva 100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO



Varietà di olive utilizzate	Peranzana,Leccino,Coratina,Gentile di Chieti,Olivastro di Bucchianico.100% italiane			Profilo sensoriale Colore: Giallo paglierino con sfumature di verde Sapore: Fruttato medio con tono di amaro e sentore di erba Sapori / Odori estranei: nessuno	
Periodo raccolta olive	Ottobre-Novembre- Dicembre			L'azienda è fornita di un piccolo laboratorio interno nella quale effettua controlli durante la lavorazione delle olive	
Stato di maturazione alla raccolta	30% -- 40 %				
Metodo di raccolta	Scuotitore e metodo tradizionale a mano				
Lavorazione delle olive	Entro 48 ore dalla raccolta				
Stoccaggio olive	Box per alimenti a pareti rigide				
Metodo di molitura	Estrazione meccanica in continuo a freddo				
Stoccaggio olio	Cisterne in acciaio inox fornite di impianto di azoto				
Acidità media	0,2 – 0,4 -- circa	Laboratorio esterno			
Perossidi medi	3 – 8 mg				
FORMATO PACKAGING	Bottiglie VETRO da cl. 500 / 750 / 1.000 LATTINA da cl. 3.000			Diagramma di Flusso - Elenco fornitori qualificati - Conformità ricevimento merce secondo i criteri di valutazione stabiliti dall'azienda -Lavorazione - Stoccaggio in idoneo magazzino e registrazione gestione fifo. - vendita	
Materiale imballaggio	SCATOLA IN CARTONE - DOMOPACK –VASSOIO ESPOSITORE da 6				
Sbocchi commerciali	Vendite al dettaglio, per corrispondenza, all'ingrosso, ed export				
Metalli pesanti	Limiti massimi di metalli pesanti stabiliti dal regolamento CE n. 1881/2006 del 19/12/2006				
Correttore acidità	ASSENTI				
ALLERGENI D.L. 178/2007	ASSENTI				
Scadenza	18 mesi dal confezionamento				
Provenienza materia prima	ITALIA				
SISTEMA CONTROLLO IGIENICO		Piano HACCP secondo la Normativa CE 852			
LAVORAZIONE: Processo Produttivo	- Compilazione scheda di produzione seguendo le specifiche riportate nel Manuale di Autocontrollo Igienico Sanitario e i diagrammi di flusso, secondo il regolamento CE 29 Aprile 2004, n° 852/04 CE (G.U.C.E. 30 Aprile 2004, n° L.139) e i principi del sistema HACCP.				
Valori Nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Grassi	91,6 g		Energy	KJ 3389 KCAL 824
	Di cui saturi	12,4 g			
	Di cui monoinsaturi	71 g			
	Di cui polinsaturi	8,2 g			
	Carboidrati g. 0	Di cui zuccheri g. 0			
	Proteine g. 0	Fibre g. 0	Sale g. 0		
Condizioni di stoccaggio:	Il Prodotto va conservato in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore.				
Dichiarazione OGM, Allergeni e Residui Pesticidi.					
Il prodotto e gli ingredienti in esso contenuti non derivano da organismi geneticamente modificati (Regg. CEE n° 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e non contengono alcuno degli allergeni riportati nell'allegato 1 SEZ. III del D Lgv. n° 114 dell'08/02/2006 o fra gli allergeni contenuti nella DIR 2006/142/CEE del 22/12/2006. Inoltre il prodotto risponde ai requisiti di legge ed in particolare a quanto disposto dal D.M. del 27/08/2004 emanato dal Ministero della Salute in merito ai limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti nonché all'alimentazione, nonché ai requisiti del Reg. CE 1861/2008 in merito al tenore massimo dei metalli pesanti contenuti.					

Tenimenti
Gabriele Marascia

Tenimenti Gabriele Marascia Azienda Agricola - Partita IVA 02820470694
Via Colle Selva, snc - 66010 FARA FOLIORUM PETRI (CH) - ITALIA/EU
tel. +39 335 83 83 310 - info@tenimentigabrielemarascia.it
www.tenimentigabrielemarascia.it