

Data revisione: 9.10.2020	 <p>FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA®</p> <p>PICCOLI PRODUTTORI DI GRANDE QUALITÀ DAL 1827 - SINCE 1827 SMALL PRODUCER OF HIGH QUALITY</p> <p>di Mela C. & C. s.a.s. - Sede Legale: Franz Sant'Agata - Via Scuole, 20 - 18100 IMPERIA (ITALY) - FRANTOIO FAMIGLIA MELA® Produzione e Uffici: Strada dei Francesi, 48 - 18100 IMPERIA (ITALY) - Tel. +39 0183/293472 - Fax +39 0183/710963 frantoiosantagata.com - E-mail: frantoio@frantoiosantagata.com - Pec: frantoiosantagadoneglia@tiscali.it C.F./P.I. 00929740082 - P.I. CEE IT00929740082 - C.C.I.A.A. IM 80687 - Reg. Soc. Trib. IM 3086 - M. IM002028</p>	 <p>Redatta da: / Issued by: Responsabile Qualità</p>
Rev. 7	<p>SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "I CLIVI" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "I CLIVI"</p>	

DENOMINAZIONE: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "I CLIVI"

STYLE: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "I CLIVI"



1. LISTA INGREDIENTI/INGREDIENTS:

FORMATO: / PACKAGE:	0,25l, 0,5l, 0,75l, 1l, 2l, 5l
INGREDIENTI:	Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle Olive e unicamente mediante procedimenti meccanici Prodotto in Italia da olive coltivate in Italia CULTIVAR PRINCIPALI UTILIZZATE: Taggiasca, Ogliarola e Frantoio
INGREDIENTS:	Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical processes Produced in Italy from olives grown in Italy MAIN CULTIVARS USED: Taggiasca, Ogliarola and Frantoio
OGM:	NO OGM
OGM:	OGM FREE
PAESE PRODUTTORE:	ITALIA
MANUFACTURING COUNTRY:	ITALY

2. PROCESSO/PROCESS:

PROCESSO DI TRATTAMENTO:	Pulitura, lavaggio delle olive, macinatura, gramolatura, estrazione a freddo e separazione (sistema di estrazione a ciclo continuo), stoccaggio, imbottigliamento, tappatura, etichettatura.
PRODUCTION PROCESS:	Cleaning, washing of olives, grinding, kneading, extraction cold and separation (continuous extraction system), storage, bottling, capping, labeling.

3. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

TIPO DI CONFEZIONE: / TYPE OF PACKAGING:	Bottiglia vetro / glass bottle ; latta in banda stagnata / tinplate tin
TIPO DI IMBALLAGGIO: / TYPE OF PACKING:	Scatola cartone a perdere / cardboard box to lose
UNITA' DI VENDITA: / UNIT FOR SALE:	Merce di peso fisso / fixed weight of goods

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	CONFEZIONE PACKAGING	CODICE EAN EAN CODE	DIMENSIONI IMBALLAGGIO PACKAGING DIMENSION
1020051	Bottiglia tonda 0,25 l Round bottle 0,25 l	8014531200411	230x170x240
1020052	Bottiglia tonda fasciata oro 0,25 l Gold wrapped round bottle 0,25 l	8014531200428	230x170x240
1020061	Bottiglia tonda 0,5 l Round bottle 0,5 l	8014531200404	280x210x290
1020063	Bottiglia tonda fasciata oro 0,5 l Gold wrapped round bottle 0,5 l	8014531202729	280x210x290
1020067	Bottiglia quadra 0,75 l Square bottle 0,75 l	8014531200367	305x205x250
1020068	Bottiglia tonda 0,75 l Round bottle 0,75 l	8014531200367	305x205x250
1020070	Bottiglia tonda fasciata oro 0,75 l Gold wrapped round bottle 0,75 l	8014531200398	380x265x325
1020042	Bottiglia tonda 1 l Bottiglia tonda 1 l	8014531202743	380x265x325
1020048	Bottiglione 2 l Bottle 2 l	8014531200435	345x225x380

Data revisione: 9.10.2020	 <p>FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA®</p> <p>PICCOLI PRODUTTORI DI GRANDE QUALITÀ DAL 1827 - SINCE 1827 SMALL PRODUCER OF HIGH QUALITY</p> <p>di Mela C. & C. s.a.s. - Sede Legale: Fraz. Sant'Agata - Via Scuole, 20 - 18100 IMPERIA (ITALY) - FRANTOIO FAMIGLIA MELÀ® Produzione e Uffici: Strada dei Francesi, 48 - 18100 IMPERIA (ITALY) - Tel. +39 0183/293472 - Fax +39 0183/710963 frantoiosantagata.com - E-mail: frantoio@frantoiosantagata.com - Pec: frantoiosantagatadoneglia@tiscali.it C.F./P.I. 00929740082 - P.I. CEE IT00929740082 - C.C.I.A.A. IM 80687 - Reg. Soc. Trib. IM 3086 - M. IM002028</p>	   	Redatta da: / Issued by: Responsabile Qualità
Rev. 7	<p>SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "I CLIVI" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "I CLIVI"</p>		

1020057	Latta 5 l Can 5 l	8014531200442	380x265x325
1020030	Bottiglia ceramica verde 0,5l Green ceramic bottle 0,5l	8014531205195	305x205x250
1020025	Bottiglia ceramica azzurra 0,5l Blue ceramic bottle 0,5l	8014531206598	305x205x250
1020029	Bottiglia ceramica rossa 0,5l Red ceramic bottle 0,5l	8014531206581	305x205x250
1020028	Bottiglia ceramica gialla 0,5l Yellow ceramic bottle 0,5l	8014531206604	305x205x250
1020320	Bottiglia ceramica bianca e verde 0,5l White and green ceramic bottle 0,5l	8014531206819	305x205x250

4. MODALITA' CONSERVAZIONE E SHELF LIFE / STORAGE CONDITIONS AND SHELF LIFE:

CONSERVAZIONE/TRASPORTE:	Senza raffreddamento
STORAGE/TRANSPORT:	No cooling

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in ambiente fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore. Temperatura consigliata tra i 18°C e i 22°C.
STORAGE CONDITIONS:	Store in a cool and dry environment at shelter from light and heat sources. Recommended temperature between 18 C and 22 C.
AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE:	Prodotto pronto all'uso.
WARNINGS FOR USE AND PREPARATION:	Ready to use product without having to be heated

SHELF LIFE:	18 mesi
SHELF LIFE:	18 months

IDENTIFICAZIONE LOTTO, RINTRACCIABILITA':	L. giorno confezionamento.anno data di scadenza (gg-mm-aa)
LOT IDENTIFICATION, TRACEABILITY:	L. packaging day.year The expiry date (dd-mm-yy)

5. PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS:

PARAMETRO/PARAMETER	UNITA'/UNIT	VALORE/VALUE
Acidità/Acidity	% acido oleico	<= 0,3
Numero perossidi/Peroxide number	meQO2/kg	<= 15
K232		<= 2,50
K 270		<= 0,20
Delta K		<= 0,01

6. VALORI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL VALUE:

Prodotto microbiologicamente stabile
Microbiologically stable product

7. CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS:

Aspetto:	Velato
Appearance:	Veiled
Colore:	Giallo paglierino
Color:	Straw yellow
Sapore:	Fruttato deciso, rotondo, con retrogusto di mandorla verde e cardo
Taste:	Fruity, round, with green almond and cardoon aftertaste
Profumo:	Fruttato deciso
Perfume:	Fruity

Data revisione: 9.10.2020	 <p>FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA®</p> <p>PICCOLI PRODUTTORI DI GRANDE QUALITÀ DAL 1827 - SINCE 1827 SMALL PRODUCER OF HIGH QUALITY</p> <p>di Mela C. & C. s.a.s. - Sede Legale: Fraz. Sant'Agata - Via Scuole, 20 - 18100 IMPERIA (ITALY) - FRANTOIO FAMIGLIA MELA® Produzione e Uffici: Strada dei Francesi, 48 - 18100 IMPERIA (ITALY) - Tel. +39 0183/293472 - Fax +39 0183/710963 frantoiosantagata.com - E-mail: frantoio@frantoiosantagata.com - Pec: frantoiosantagatadoneglia@tiscali.it C.F./P.I. 00929740082 - P.I. CEE IT00929740082 - C.C.I.A.A. IM 80687 - Reg. Soc. Trib. IM 3086 - M. IM002028</p>    	Redatta da: / Issued by: Responsabile Qualità
Rev. 7	<p>SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "I CLIVI" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "I CLIVI"</p>	

8. VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES:

VALORI MEDI AVERAGE VALUES	Per 100 g For 100 g
ENERGIA / ENERGY	
	kj 3404
	Kcal 828
GRASSI / FAT g	92
Di cui acidi grassi saturi Of which saturates	15
CARBOIDRATI CARBOHYDRATE	0
Di cui zuccheri Of which sugar	0
PROTEINE / PROTEIN	0
SALE / SALT	0

9. GRUPPI DIETETICI:

VEGETARIANI / VEGETARIAN:	SI / YES
VEGAN	SI / YES
CELIACI / GLUTEN FREE:	SI / YES