

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: 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 "BUON FRUTTO" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "BUON FRUTTO"</p>	

DENOMINAZIONE: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BUON FRUTTO"

STYLE: EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "BUON FRUTTO"



1. LISTA INGREDIENTI/INGREDIENTS:

FORMATO: / PACKAGE:	0,1l, 0,25l, 0,5l, 0,75l, 1l, 2l, 5l
INGREDIENTI:	<p>Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle Olive e unicamente mediante procedimenti meccanici Prodotto in Italia da olive coltivate in Italia</p> <p>CULTIVAR PRINCIPALI UTILIZZATE: Taggiasca, Ogliarola e Frantoio</p>
INGREDIENTS:	<p>Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical processes</p> <p>Produced in Italy from olives grown in Italy</p> <p>MAIN CULTIVARS USED: Taggiasca, Ogliarola and Frantoio</p>
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
1020228	Bottiglia verde fasciata 0,1l Paper wrapped green bottle 0,1l	8014531205072	230x170x240
1020250	Bottiglia verde 0,25l Green bottle 0,25l	8014531200336	230x170x240
1020251	Bottiglia verde fasciata 0,25l Paper wrapped green bottle 0,25l	8014531203191	175x230x250
1020092	Latta olio extra vergine 0,25l Can 0,25l	8014531202965	215x190x115
1020229	Bottiglia verde non fasciata 0,5l Green bottle 0,5l	8014531200312	280x210x290
1020234	Bottiglia verde fasciata 0,5l Paper wrapped green bottle 0,5l	8014531200329	280x210x290
1020262	Bottiglia verde filtrato non fasciata 0,75l Green bottle filtered oil 0,75l	8014531200282	380x265x325
1020256	Bottiglia verde mosto non fasciata 0,75l Green bottle unfiltered oil 0,75l	8014531200275	380x265x325
1020258	Bottiglia verde mosto fasciata 0,75l Paper wrapped green bottle unfiltered oil 0,75l	8014531200299	380x265x325

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: 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>	   	Redatta da: / Issued by: Responsabile Qualità
Rev. 7	<p>SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BUON FRUTTO" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "BUON FRUTTO"</p>		

1020214	Bottiglia mosto fasciata 1l Paper wrapped green bottle unfiltered oil 1l	8014531200251	380x265x325
1020217	Bottiglia mosto 2l Bottle unfiltered oil 2l	8014531200343	225x345x390
1020223	Latta olio extra vergine 5l Can 5l	8014531200350	380x265x325
1020026	Bottiglia ceramica bianca 0,5l White ceramic bottle 0,5l	8014531205201	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	<= 17
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 con sfumature di verde
Color:	Yellow with shades of green
Sapore:	Fruttato medio, mandorla, carciofo, cenni di amaro e piccante
Taste:	Medium fruity, almond, artichoke, hints of bitter and spicy
Profumo:	Fresco del frutto
Perfume:	Fresh of the fruit

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>	 <p>Redatta da: / Issued by: Responsabile Qualità</p>
Rev. 7	<p>SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BUON FRUTTO" EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "BUON FRUTTO"</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	g	15
CARBOIDRATI CARBOHYDRATE	g	0
Di cui zuccheri Of which sugar	g	0
PROTEINE / PROTEIN	g	0
SALE / SALT	g	0

9. GRUPPI DIETETICI:

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