

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 AL LIMONE - LEMON OIL</p>	

DENOMINAZIONE: OLIO EXTRA VERGINE AL LIMONE

STYLE: LEMON OIL



1. LISTA INGREDIENTI/INGREDIENTS:

FORMATO: / PACKAGE:	0,1l, 0,25l, 0,5l
INGREDIENTI:	Olio extra vergine di oliva 99%, limone 1%.
INGREDIENTS:	Extra virgin olive oil 99%, lemon 1%
OGM:	NO OGM
OGM:	OGM FREE
PAESE PRODUTTORE:	ITALIA
MANUFACTURING COUNTRY:	ITALY

2. PROCESSO/PROCESS:

PROCESSO DI TRATTAMENTO:	Durante la fase di lavorazione del frantoio alle olive fresche vengono aggiunti i limoni freschi lavati e mondati; il prodotto ottenuto segue le medesime fasi di preparazione dell'olio extra vergine di oliva di seguito elencate: macinatura, gramolatura, estrazione a freddo e separazione.
PRODUCTION PROCESS:	During the processing of the mill fresh olives are added fresh lemons washed and cleaned; the product obtained follows the same steps of preparation of the extra virgin olive oil listed below: grinding, kneading, cold extraction and separation.

3. IMBALLAGGIO/PACKAGING:

TIPO DI CONFEZIONE: / TYPE OF PACKAGING:	Bottiglia vetro / glass bottle
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
CON0017	Fiaschetta 0,1l Flask 0,1l	8014531200565	258x192x166
1010332	Fiaschetta 0,25l Flask 0,25l	8014531200558	338x228x134
CON0016	Bottiglia Imperia 0,5l Imperia bottle 0,5l	8014531200633	340x258x250

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

CONSERVAZIONE/TRASPORTO:	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.

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	SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE AL LIMONE - LEMON OIL	

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:	24 mesi
SHELF LIFE:	24 months

IDENTIFICAZIONE LOTTO, RINTRACCIABILITÀ:	L. data di scadenza (gg-mm-aa)
LOT IDENTIFICATION, TRACEABILITY:	L. the expiry date (dd-mm-yy)

5. PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS:

PARAMETRO/PARAMETER	LIMITE / LIMIT
Acidità/Acidity	Max 0,8 % acido oleico
Numero perossidi/Peroxide number	meQO2/kg < 20

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 di oliva delicato con note di limone.
Taste:	Fruity delicate olive with hints of lemon.
Profumo:	Olive e limone
Perfume:	Olive and lemon

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