



Oleificio *F.lli Feri s.n.c.*

## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

### 1) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

#### 1.1 Descrizione

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO**

### 2) COMPOSIZIONE

#### 2.1 Materie prime

Olio Extra Vergine di Oliva Prodotto in Italia da Olive 100% Italiane, Estratto a Freddo a una temperatura inferiore a 27 °C, campagna olearia indicata quando presente

3) **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO** Olio extra vergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

#### 3.1 Caratteristiche organolettiche generali

COLORE: GIALLO/VERDE

ODORE: PROFUMO COMPLETO DI AROMI VARI

SAPORE: FRUTTATO CON NOTE DOLCI

#### 3.2 Caratteristiche chimico-fisiche generali

Grasso liquido derivato unicamente dalla spremitura MECCANICA delle olive

Composto da:

Acido Oleico nel 70/80%; Acido Linoleico 5/15%; Acido Stearico 1/4 %; Acido Palmitico 5 / 20%

MERCE ANALIZZATA ALL'ORIGINE SECONDO REG. DELLA C.E. 2568/91 (Si rimanda interamente al regolamento)

E' NATURALMENTE INCLINE AD UN AUMENTO DEL GRADO DI OSSIDAZIONE CON IL TEMPO

I SUCCESSIVI VALORI SONO RIFERITI AL MOMENTO DELLO STOCCAGGIO PRESSO IL NOSTRO STABILIMENTO

Acidita' (espressa in acido oleico libero) <0,8%

Numero di perossidi (meq. di ossigeno su un kg di olio) < 20

Indice spettrofotometrico nell' U.V. < 2,400 (a 232 micron)

<0,220 (a 262 micron)

<0,010 (delta k)

#### 3.3 Caratteristiche microbiologiche (parametri microbiologici che caratterizzano il prodotto dal punto di vista igienico-sanitario e loro tolleranze)

Il pericolo di contaminazione è quasi assente in quanto gli olii non sono un substrato di specie patogene per l'uomo perché privi di acqua, carboidrati, di sostanze azotate e di altri fattori di crescita

### 4) SHELF LIFE DEL PRODOTTO

Modalità di indicazione sulla confezione e periodo di conservazione (quando confezionato)

- Conservare in luogo fresco , lontano da fonti di calore e al riparo della luce
- Da consumarsi preferibilmente entro il
- Lotto

### 5) ETICHETTATURA

#### 5.1. Denominazione di vendita

**OLIO PRODOTTO IN ITALIA CON OLIVE 100% ITALIANE – CONFEZIONAMENTO N°GR027**

#### 5.2 Ingredienti (in ordine decrescente)

Olio extra vergine di oliva 100% italiano

#### 5.3. Dichiarazione dei valori nutrizionali

Sono riportati i **valori medi** per 100 ml di prodotto di cui in ordine:

-ENERGIA , -GRASSI (SATURI, MONOINSATURI, POLINSATURI) –CARBOIDRATI, PROTEINE E SALI ASSENTI

#### 5.4 LOTTO DI PRODUZIONE, (DESCRIZIONE E MODALITA' INDICAZIONE SULLA CONFEZIONE)

L'attribuzione del numero del lotto consiste nella prima parte separata dalla seconda da il carattere "/" (barra)

5.4.1 *la prima parte* è un numero generato automaticamente in maniera progressiva di un unità , generalmente, ogni qual volta l'olio fa ingresso nel recipiente di stoccaggio, sia come movimentazione interna allo stabilimento, sia come entrata dall'esterno (acquisto da terzi).

5.4.2 *la seconda parte* si riferisce unicamente alla data di confezionamento presso il nostro stabilimento (giorno-mese per esempio 0112: primo dicembre)

#### 5.5 TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce

#### 5.6. PRODOTTO CONFEZIONATO DA

Fratelli Feri s.n.c. di Feri Alberto e Figli

Via della madonna n° 7 Montelaterone –Arcidosso-GROSSETO

### 6) CONFEZIONAMENTO

**LATTINE DA 1,3,5 LITRI e BOTTIGLIE DA 500 ML secondo REG. C.E. 2013-bis (articolo 18, legge 161/2014)**

6.1. Idoneità alimentari degli imballaggi. I materiali indicati sono adatti per l'uso alimentare e sono corredati di scheda tecnica da noi detenuta.

7) **ETICHETTATURA DEGLI ALLERGENI** Ai sensi della normativa vigente (Allegato III bis Direttiva 2003/89/CE e D.Lgs. n. 114 dell'8/2/2006 sezione III) si dichiara che nello specifico **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

*Oleificio Fratelli Feri s.n.c. di Feri Alberto e Figli. Via della Madonna, 7  
Montelaterone (GR). 0564 964018 – [fratelliferi@gmail.com](mailto:fratelliferi@gmail.com)*