



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 100% ITALIANO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

3.1. Caratteristiche organolettiche

COLORE: GIALLO/VERDE

ODORE: PROFUMO COMPLETO DI AROMI

SAPORE: DELICATAMENTE FRUTTATO

3.2. Caratteristiche chimico-fisiche:

Grasso liquido derivato dalla spremitura delle olive.

È composto da:

- ✓ ACIDO OLEICO 70/80 %
- ✓ ACIDO LINOLEICO 5/15 %
- ✓ ACIDO STEARICO 1/4 %
- ✓ ACIDO PALMITICO 5/20 %

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 oli non sono un substrato di specie patogene per l'uomo perchè privi di acqua, di carboidrati, di sostanze azotate e di altri fattori di crescita.

4) SHELF-LIFE DEL PRODOTTO

modalità di indicazione sulla confezione e periodo di conservazione

Sulla confezione è riportata la seguente dicitura:

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

5) ETICHETTATURA

5.1. Denominazione di vendita

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

5.2. Ingredienti, (in ordine decrescente)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

5.3. Lotto di produzione, (descrizione e modalità di indicazione sulla confezione)

Per la creazione del lotto di produzione vengono utilizzate due metodologie:

Esempio LOTTO: L206821 (prima metodologia)

2068: data di miscelazione dell'olio (20/06/2008)

2: semplifica il codice della bottiglia

1: semplifica il codice del tappo

Esempio LOTTO: 1A0608 (seconda metodologia)

1: identifica i 3 elementi variabili: Lotto olio

Codice tappo

Codice bottiglia

A, B e C identificano il periodo della data di miscelazione dell'olio.

A (la prima decade); B (la seconda decade); C (la terza decade).

5.4. Temperatura di conservazione

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

5.5. Prodotto confezionato da:

PRATESI & C. S.r.l.

Via Fotonica, 160

Tel. 0573/72173

51039 Quarrata (PT)

C.F./P.IVA 00493160477

6) CONFEZIONAMENTO

caratteristiche del contenitore, tipo di materiale e/o costituenti l'imballaggio

	Lt. 0,250	Lt. 0,500	Fiaschetto Lt.0,500	Lt. 1	Lt. 0,750	Gall. Lt. 0,500	Dame Lt. 3	Dame Lt. 5	Latte Lt. 5
Pezzi per cartoni:	12	12	9	12	12	12	4	2	4
Strato Pallet:	288	240	54	96	168	96	24	24	40
Pallet:	1152	960	270	384	504	576	96	96	120

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 in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale .