

SCHEMA TECNICA /Technical Product Specifications

PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEMA N°SHEET
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - EU ORIGIN			19/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA		ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in Lt.			CHIUDERE LA BOTTIGLIA DOPO OGNI USO. MANTENERE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DALLA LUCE O DA FONTI DI CALORE.	
0,5L pet, 1L vetro, 1L pet, 3L pet, 5L pet.				
CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA	
Bottiglia di plastica/vetro	Scatola di cartone		18 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			METODO DI CONSUMO	
Olio ottenuto direttamente dal frutto dell'albero di olive, conosciuto come "European Olea", con spremitura meccanica o fisica in particolari condizioni termiche. Tale procedimento non implica nessuna alterazione del prodotto.				

INGREDIENTI	
100% olio extra vergine di oliva.	

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Valori medi espressi per 100 g di prodotto								
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE			
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI			
GRASSI					COLIFORMI FECALI			
PROTEINE	0				ESCHERICHIA COLI			
CARBOIDRATI	0				STAFILOCOCCO AUREUS			
SALE (equivalente di sodio)					SALMONELLA			
Kcal	900				LISTERIA MONOCYTOGENES			
KJOULE	3765,6				MUFFE E LIEVITI			
CENERI				BACILLUS CEREUS				
PH				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl	0			NOTE TECNICHE				
MINERALI								
FIBRE ALIMENTARI								

LOGISTIC INFORMATION		ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS	
Size in Lt			To keep intact the organoleptic characteristics of the products, it is advised to close firmly the bottle after use. Keep in a cool dry place away from daylight and heat.	
0,5L pet, 1L glass, 1L pet, 3L pet, 5L pet.				
PRIMARY PACK	SECONDARY PACK		SHELF LIFE	
Plastic/glass bottle	Carton box		18 MONTHS FROM PRODUCTION DATE	
DESCRIPTION OF PRODUCT			TO CONSUME	
Oil obtained directly from the fruit of the olive tree, well known as European Olea, exclusively by mechanical or physical squeeze under particular thermal conditions, that do not implicate any alterations to the oil that has not suffered any different treatments by washing, decantation, centrifugations and filtering.				

INGREDIENTS	
100% extra virgin olive oil.	

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS			
Average values expressed in 100 g of product					TOTAL MICROBIC CHARGE			
MOISTURE					TOTAL COLIFORM			
DRY MATTER					FECAL COLIFORM			
FAT					ESCHERICHIA COLI			
PROTEIN	0				STAFILOCOCCUS AUREUS			
CARBOHIDRATE	0				SALMONELLA			
SALT (equivalent of SODIUM)					LISTERIA MONOCYTOGENES			
Kcal	900				MOULD AND YEAST			
KJOULE	3765,6				BACILLUS CEREUS			
ASH CONTENT				MICROBICA PLATE COUNT				
PH				TECHNICAL NOTES				
NaCl	0							
MINERALS								
FIBRE								