

# LINEA GAIA

## SCHEDA TECNICA

REVISIONE N° 2/A

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

01 Marzo 2018

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** Olio Extra Vergine di Oliva

**DENOMINAZIONE LEGALE** Olio Extra Vergine di Oliva

**Cod. art** GA25810 – GA12721

### COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

### QUID

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea)

### NOTE

### SENZA GLUTINE

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

### DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)

VALORE ENERGETICO	3404 kJ/828 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	92 g	di cui acidi grassi saturi	14 g
CARBOIDRATI	0,0 g	di cui zuccheri	0,0 g
PROTEINE	0,0 g	SALE	0,0

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Come da requisiti di legge

ACIDITA' MAX 0,8%

### CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

CARICA MESOFILA TOTALE NON APPLICABILI

LATTOBACILLI

LIEVITI

MUFFE

COLIFORMI TOTALI

SALMONELLA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE GIALLO INTENSO / VERDE

CONSISTENZA LIQUIDA OLEOSA

SAPORE FRUTTATO

ODORE ASSENTI ODORI DI RANCIDO E OSSIDATO

### CONDIZIONI DI STIVAGGIO

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.