



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO AROMATIZZATO AI FUNGHI PORCINI

### 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

#### 2.2. AROMI NATURALI

Funghi Porcini

### 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 LIBERO 30/70 % (All. II Reg. CE 2568/91 e s.m.i.)

⌘ ACIDO LINOLEICO 5/15%

⌘ ACIDO STEARICO 1/4%

⌘ ALCHILESTERI <75% ppm (COI T.20\* / Doc.n.28 2009)

#### 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 Aromatizzato ai Funghi Porcini

#### 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 imbottigliamento 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 imbottigliamento 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 E CONFEZIONATO DA:

FRANTOIO OLEARIO CASSESE S.R.L.

Via Luigi Einaudi N°14

Tel. +39 340 631 1724

72029 Villa Castelli (BR)

C.F./P.IVA 01833000746

### 6) CONFEZIONAMENTO

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

Lt. 0,250

#### 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.

⌘ Su ogni Lotto vi è un Certificato di Analisi in rispetto alle normative vigenti in materia di alimentartità riferimento ai Reg.CE e COI.

**FRANTOIO OLEARIO CASSESE S.r.l.**  
(A.D. Giovanni Casseese)