



Scheda tecnica - analisi
Olio d'oliva BIO
Olea Europaea Fruit Oil - Italia
Organic product certified by ABCert

Descrizione

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

Estratto a freddo a $T < 27\text{ }^{\circ}\text{C}$ con frangitore a martelli

Periodo di raccolto

Ottobre - Gennaio

Tecnica di raccolta

Brucatura a mano e mezzi meccanici

Stoccaggio

utilizzo di cisterne in acciaio inox AISI 304 in locali a temperatura controllata (16/18°C)

Controllo qualità

Analisi di laboratorio:

Acidità $\leq 0,7\text{ g di ac. Oleico/100 g}$;

N. di perossidi $\leq 20\text{ mEq O}_2/\text{Kg}$;

K232 $\leq 2,5\text{ nm}$

K270 $\leq 0,22\text{ nm}$

Delta K $\leq 0,01$

Multiresiduale limiti previsti dal Reg (CE) 834/2007

Valori nutrizionali medi (rif. a 100 g)

Valore energetico	3389 kJ – 824 kcal;
Grassi	91.60 g
- saturi	14.90 g
- monoinsaturi	69.40 g
- polinsaturi	7.30 g
Carboidrati	0 g
- zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto	Limpido da decantazione;
Colore	Giallo con riflessi verdi;
Odore	Tipico fruttato;
Sapore	Prevalentemente dolce, privo di difetti o note estranee.