

LINEA BIFFI PROFESSIONAL

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°

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

26 Maggio 2022

DENOMINAZIONE DI VENDITA Olio Extra Vergine di Oliva

DENOMINAZIONE LEGALE Olio Extra Vergine di Oliva

Cod. art BP25810

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI

QUID

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea. Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici)

NOTE SENZA GLUTINE

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	15 g
CARBOIDRATI	0 g	di cui zuccheri	0 g
PROTEINE	0 g	SALE	0 g

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 ORGANOLETTEICHE

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.