

	DQ C 04 SCHEDA TECNICA	Rev. 00 Data 02.01.2021 Edizione 01 Pagina 1 di 1
---	---	--

PRODOTTO	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AROM. PEPERONCINO
Ingredienti	Olio extravergine di Oliva , aroma di peperoncino
Varietà olive	Miste cultivar della Puglia (Ogliarola, Nociara, Olivastra di Martina Franca, Coratina ed altri tipi in quantità minori)
Provenienza olive	Valle d'Itria e zone limitrofe della Puglia, ITALIA
Raccolta	Da Ottobre a Dicembre, con brucatura a mano o con reti a scuotitore
Estrazione	A freddo con decanter, centrifugo, ecologico a due fasi senza apporto di acqua. Successiva aggiunta di aroma al peperoncino rosso
Temperatura	Controllata 23 - 27 ° C
Colore	Giallo tendente al rosso
Sapore	Piccante
Abbinamenti	Per insaporire ogni piatto di carne, pasta (in particolare spaghetti con aglio fresco e formaggio), pizza, ecc..

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Caratteristiche come da Reg. 2568/91 e succ. modd. e intt. • Acidità libera: non superiore a 0,40 gradi all'imbottigliamento • Perossidi (meq/02/kg), max 12
CONDIZIONI MICROBIOLOGICHE	L'olio, essendo privo di acqua, sostanze azotate ed altri fattori di crescita, non rappresenta un substrato di sviluppo di microrganismi patogeni o tossinogeni per l'uomo
CONSERVAZIONE	Prodotto da conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e da fonti di calore
TEMPI DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di confezionamento

PRODOTTO IMBOTTIGLIATO/CONFEZIONATO

CONFEZIONI da litri	TIPO TAPPO	TIPO BOTTIGLIA	COD. ART.	
0,100	antirabbocco	Preziosa v/s	04115	8010804041156
0,100	antirabbocco	Marasca v/s	04214	8010804042146
0,100	sughero	Cuore v/c	04256	8010804042566
0,100	Sughero	Gardenia v/c	GA002	8010804020120
0,250	antirabbocco	Preziosa v/s	04133	8010804041330
0,250	Vite	Marasca v/c	04002	8010804040029
0,250	Sughero	Atene v/c	AT002	8010804010213

Il prodotto è conforme:

- alle disposizioni del Reg. CE 852/04 e succ. mod. ed int. (Autocontrollo igienico HACCP)
- alle disposizioni del Reg. 178/02 e succ. mod. ed int. (rintracciabilità)
- è a norma con le prescrizioni fitosanitarie (DM 9 Novembre 2007 e succ. modd. e intt)

DATA Revisione
02/01/2021

Firma