

CODICE	OM255SPRAY	CODICE EAN	8025752000100	
DENOMINAZIONE	"CRU MUELA" - OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA – MOSTO PRODOTTO A FREDDO			
TIPOLOGIA	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA			
DESCRIZIONE E CONSIGLI D'USO	Olio extra vergine di oliva 100% italiano di pregiata qualità ottenuto con lavorazione a freddo ai sensi del Reg. U.E. 1019/02, in quantità limitate, dalle nostre migliori olive di diverse varietà tra cui Taggiasco, Leccino, Frantoio e Gentile. Di acidità molto bassa è ideale a crudo su piatti di pesce e carne, primi piatti e zuppe.			
CONTENITORE	Bottiglia in vetro scuro anti raggi UV-A			
PESO LORDO	1.194 g.	PESO NETTO	750 ml/687g	
DIMENSIONI	mm 90 x H mm 305			
PROCESSO DI LAVORAZIONE	Frangitura ed estrazione a freddo entro 48 ore dalla raccolta delle olive, imbottigliamento senza filtrazione e successivo stoccaggio in magazzino interrato (fresco e buio).			
SCADENZA	18 mesi dalla data di imbottigliamento.			
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di calore.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Odore</i>	Fruttato di media intensità, fresco con sentori vegetali.		
	<i>Sapore</i>	Equilibrato con sentori di mandorla e carciofo.		
	<i>Colore</i>	Giallo con riflessi verdi leggermente velato.		
	<i>Aspetto</i>	A 18° olio mosto denso.		
CONTENUTO PER PORZIONE	15 ml			
N. PORZIONI PER UNITA'	circa 50			
VALORI NUTRIZIONALI * si dichiarano 0 se con valore < 0,5	Valore	Per 100 ml.	Per porzione	Percent daily value based on a 2000 calorie diet
	<i>Kcal</i>	820	123	
	<i>Kjoule</i>	3.389	508	
	<i>Proteine</i>	0 g.	0 g.	0%
	<i>Grassi totali</i>	91,60 g.	13,74 g.	21%
	<i>di cui saturi</i>	13,30 g.	2 g.	9%
	<i>di cui polinsaturi</i>	8 g.	1,20 g.	
	<i>di cui monoinsaturi</i>	70,30 g.	10,55 g.	
	<i>Acidi grassi trans</i>	0 g.	0 g.	
	<i>Carboidrati</i>	0 g.	0 g.	0%
	<i>Colesterolo</i>	0 mg.	0 mg.	0%
	<i>Sodio</i>	0 mg.	0 mg.	0%
	<i>Zuccheri</i>	0 g.	0 g.	0%
<i>Valore di digeribilità</i>	88,85%			
VALORI CHIMICO/FISICI	Valore	Limite		
	<i>Acidità</i>	<= 0,45% acido oleico		
	<i>N. perossidi</i>	<= 11 meqO2/Kg		
	<i>Umidità+impurezze</i>	assenti		
	<i>Spettrofotometria U.V</i>	<i>K232</i>	1,67 unità assorb.	
		<i>K270</i>	0,13 unità assorb.	
<i>Delta K</i>		0,00 adimens.		
PEZZI PER COLLO	6	PESO DI UN COLLO	8,3 Kg	
TIPO SCATOLA	6/12 BOTT	DIMENSIONI SCATOLA	mm 260 x 195 x H 330	
COMPOSIZIONE PALLET	PALLET cm 80X120		PALLET cm 100X120	
	<i>Totale pezzi</i>	432		
	<i>Totale scatole</i>	72		
	<i>Peso lordo pallet</i>	Kg 563,85		

	<i>Altezza (pallet incluso)</i>	cm 147	
PESI IMBALLAGGI PER TIPOLOGIA DI MATERIALE	<i>Bottiglia in vetro</i>	687 g.	
	<i>Capsula alluminio+plastica</i>	5 g.	
	<i>Etichetta</i>	0,9 g.	
	<i>Scatola in cartone</i>	295 g.	
	<i>Alveare in cartone</i>	80 g.	
NOTE E AVVERTENZE			

Rev. 1.0 – 10.03.15
GN

SOMMARIVA S.R.L.

Sede Legale e negozio: Via Mameli, 7 - 17031 Albenga (SV) Italia - Magazzino e stabilimento: P.zza Bolla, 3 - 17031 Albenga (SV) Italia Tel. +39 0182/559222 - Fax +39 0182/541143 -
<http://www.oliosommariva.it> - e-mail: info@oliosommariva.it - C.F. & P.IVA 01403140096