

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT DATA SHEET

Prodotto/ <i>product</i>	Olio extravergine di oliva – Classico/ <i>Extra virgin olive Oil</i>
Ingredienti/ <i>ingredients</i>	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive/ <i>Superior category olive oil obtained directly from olives</i>
Origine materie prime/ <i>raw materials origin</i>	Cerro al Volturmo (IS), Rocchetta a Volturmo (IS) Italia - Italy.
Codice prodotto/ <i>product code</i>	EL03
Codice EAN/ <i>EAN code</i>	8056157260110
Cultivar	Leccino, paesana bianca e paesana nera (cultivar autoctona/ <i>native cultivar</i>)
Altitudine uliveti/ <i>altitude olive groves</i>	Collina dai 350 ai 650 mt s.l.m./ <i>Hill from 350 to 650 meters above sea level.</i>
Forma allevamento/ <i>breeding form</i>	Vaso policonico/ <i>polyconic vase.</i>
Tipo impianto/ <i>system type</i>	5x5, 6x6 ed indefinito (perché impianti storici recuperati)/ <i>5x5, 6x6 and indefinite (historical recovered plants)</i>
Periodo raccolta/ <i>harvesting period</i>	Da inizio ottobre alla fine di novembre/ <i>from the beginning of October to the end of November</i>
Tecnica raccolta/ <i>technique of collection</i>	Abbacchiatura con agevolatori, e a mano/ <i>Slinging with facilitators, and by hand</i>
Sistema estrazione/ <i>extraction system</i>	Ciclo continuo a freddo/ <i>Continuous cold cycle</i>
Filtrazione/ <i>filtration</i>	Assente, decantazione naturale e travasi, “olio mosto”/ <i>Absent, natural decantation and decanting, "must oil"</i>
Processo di produzione/ <i>production process</i>	Controllo delle materie prime al ricevimento, molitura meccanica mediante estrazione a freddo con impianto a due fasi/ <i>Control of raw materials on receipt, mechanical milling by cold extraction with two-stage system</i>
Tipologia di prodotto/ <i>type of product</i>	Olio alimentare/ <i>edible oil.</i>
Utilizzo/ <i>use</i>	Adatto all'utilizzo quotidiano di qualsiasi piatto/ <i>suitable for everyday use of any dish.</i>
Conservazione/ <i>storage</i>	A temperatura ambiente, in locali idonei, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce/ <i>At room temperature, in suitable rooms, away from heat sources and away from light.</i>
Shelf life	18 mesi. La data di scadenza è indicata in etichetta/ <i>18 months. The expiry date is indicated on the label.</i>
Tracciabilità/ <i>traceability</i>	Scheda tracciabilità mp - Scheda controllo produzione oli e tracciabilità – ddt con riferimento al n. di lotto/ <i>Traceability sheet rm - Production control sheet EVO oil products and traceability - td with reference to the lot number.</i>
Tipo di confezionamento/ <i>packaging</i>	Tanica in metallo con tappo versatore/ <i>metal tin with pourer cap</i>
Capacità/ <i>capacity</i>	500 ml
Peso lordo/ <i>gross weight</i>	544 g
Peso netto/ <i>net weight</i>	458 g
Tara/ <i>tare</i>	86 g
Lotto/ <i>lot</i>	Alfanumerico (anno di produzione – giorno di produzione – sigla prodotto)/ <i>Alphanumeric (year of production - day of production - product code)</i>

Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic characteristics	
Aspetto/ <i>aspect</i>	Alla vista limpido, media densità/ <i>Clear view, medium density</i>
Colore/ <i>colour</i>	Note di verde e riflessi giallo dorato/ <i>Notes of green and golden yellow reflections</i>
Odore/ <i>smell</i>	Equilibrato e delicato/ <i>Balanced and delicate</i>
Sapore/ <i>taste</i>	Fruttato leggero, gradevole, con sentori di mandorla/ <i>Lightly fruity, pleasant, with hints of almond</i>

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g)/ Nutritional information (average values per 100g)	
Valori energetici/ <i>Energy value</i>	800 kcal 3293 kJ
Carboidrati/ <i>carbohydrates</i> di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	0 g 0 g
Grassi/ <i>Fats</i> di cui saturi/ <i>of which saturated</i> monoinsaturi/ <i>monounsaturated</i> polinsaturi/ <i>polyunsaturated</i> colesterolo/ <i>cholesterol</i>	89 g 14 g 68 g 7 g 0 mg
Proteine/ <i>proteins</i>	0 g
Acidità/ <i>acidity</i>	0,2-0,3%



OGM/GMO	Assenza di ingredienti e materie prime OGM/ <i>Absence of GMO ingredients and raw materials</i>
ALLERGENI / <i>ALLERGENS</i>	Assenza di possibili allergeni/ <i>Absence of possible allergens</i>

Materiale di confezionamento e imballaggio / Packing and packaging material	
Latta/ <i>Tin</i>	
Tappo versatore/ <i>pourer cap</i>	

Informazioni logistiche / Logistical information	
Unità di vendita al pubblico/ <i>Sales unit</i>	
Tipo/ <i>type</i>	Latta da 500ml / <i>500ml tin</i>
Dimensioni confezionamento primario (l x h)/ <i>Primary packaging dimensions (l x h)</i>	85 x 55 x 140mm
cartone/ <i>carton</i>	
Unità di vendita per cartone/ <i>sales units per carton</i>	28
Peso totale del cartone/ <i>Total carton weight</i>	15 kg
Dimensione del cartone/ <i>carton dimensions</i>	320 x 250 x 350 mm
Pallettizzazione/ <i>palletizing</i>	
Tipo di bancale/ <i>Type of pallet</i>	Eur-epal
Numero di cartoni per strato/ <i>cartons number per layer</i>	11
Numero di strati per pallet/ <i>layers per pallet</i>	5
Numero di cartoni per pallet/ <i>cartons per pallet</i>	55
Peso totale lordo per pallet/ <i>gross pallet weight</i>	830 kg circa/ <i>approx</i>

Trasporto del prodotto finito / <i>Transport of the finished product</i>	
Modalità di consegna del prodotto/ <i>Methods of product delivery</i>	Società di trasporto qualificate/ <i>Qualified transport companies</i>