

1. PRODOTTO

Denominazione di vendita: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. RIVIERA LIGURE RIVIERA DEI FIORI

Marchio: TOMATIS

Descrizione: L'olio extra vergine di oliva Riviera Ligure Riviera dei Fiori , prodotto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, ha ottenuto il riconoscimento di conformità alla Denominazione di Origine Protetta Riviera Ligure, come da disciplinare approvato con Reg. CE N. 123/97 che ne definisce i parametri dalla produzione, alla frangitura, all'imbottigliamento.

Contenuto: 750 ml

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Sostanza oleosa dal colore caratteristico da giallo a verde-giallo.

Consistenza: Liquida a 20 °C

Sapore / Odore: Sapore fruttato con sensazione di dolce, profumo di media intensità.

3. COMPOSIZIONE

Olio extra vergine di oliva

4. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Conformi al regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche / integrazioni.

5. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.b.t. / lieviti / muffe Assenti

6. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 ml di prodotto:

energia:	Kcal	824
	KJ	3389
grassi:	g	91.6
di cui acidi grassi saturi	g	15.2
carboidrati:	g	0
di cui zuccheri	g	0
proteine:	g	0

sale: g 0

7. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Bottiglia Ara in vetro da 750 ml. Tappo 31.5 mm. Termoretraibile verde.

Peso lordo: Kg 1.11

Peso netto: Kg 0.687

Dimensioni: h: cm 28.5 diametro: cm 7.5

8. SHELF-LIFE

T.M.C. espresso in giorno/mese/anno. Conservabile fino a 18 mesi dalla data di confezionamento.

LOTTO espresso in giorno/mese/anno di produzione.

9. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura consigliata compresa fra i 18 – 22 °C.

Conservare in ambiente fresco e asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.