Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

Ingredienti:	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	100ml - 250ml - 500ml - 750ml - 1L Bottiglia in vetro scura con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	3L - 5L Latta in banda stagnate con tappo in plastica e dosatore
Aspetto visivo:	Giallo con riflessi dorati.
Caratteristiche organolettiche:	Odore fruttato medio, sapore delicato.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta e/o Stampato sulla latta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO - BIOLOGICO

Ingredienti:	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	100ml - 250ml - 500ml - 750ml - 1L Bottiglia in vetro scura con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	3L - 5L Latta in banda stagnate con tappo in plastica e dosatore
Aspetto visivo:	Giallo con riflessi dorati.
Caratteristiche organolettiche:	Odore fruttato medio, sapore delicato.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta e/o Stampato sulla latta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - NOCELLARA DEL BELICE

Ingredienti:	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	250ml - 500ml - 750ml Bottiglia in vetro scura con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Aspetto visivo:	Giallo con riflessi dorati.
Caratteristiche organolettiche:	Odore fruttato medio, sapore delicato.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta e/o Stampato sulla latta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - DOP VAL DI MAZARA

Ingredienti:	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	250ml - 500ml - 750ml Bottiglia in vetro scura con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Aspetto visivo:	Giallo con riflessi dorati.
Caratteristiche organolettiche:	Odore fruttato medio, sapore delicato.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta e/o Stampato sulla latta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA - CUORDIOLIO MISCELA DI OLII PROVENIENTI DELLA COMUNITÀ EUROPEA

Ingredienti:	Olio Extra Vergine di Oliva
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	100ml - 250ml - 500ml - 750ml - 1L Bottiglia in vetro scura con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	3L - 5L Latta in banda stagnate con tappo in plastica e dosatore
Aspetto visivo:	Giallo con riflessi dorati.
Caratteristiche organolettiche:	Odore fruttato medio, sapore delicato.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta e/o Stampato sulla latta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PEPERONCINO

Ingredienti:	Olio extra vergine di oliva (85%), peperoncino (15%)
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	250ml Bottiglia in vetro trasparente con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	N.A.
Aspetto visivo:	Olio limpido con un colore variabile dal giallo al rosso, contenente visibili scaglie di peperoncino che ne arricchiscono l'aspetto.
Caratteristiche organolettiche:	Aroma pungente e piccante, con note vegetali. Sapore intenso, piccante, con retrogusto caldo e persistente di peperoncino.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE

Ingredienti:	Olio extra vergine di oliva (99%), Aroma naturale di limone (1%)
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	250ml Bottiglia in vetro trasparente con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	N.A.
Aspetto visivo:	Olio limpido e brillante, con un colore giallo dorato uniforme, privo di particelle visibili.
Caratteristiche organolettiche:	Aroma fresco e agrumato, con note vivaci di limone. Sapore delicato, leggermente acidulo, con retrogusto rinfrescante di limone.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E ORIGANO AROMATIZZATO AL LIMONE

Ingredienti:	Olio extra vergine di oliva (94%), oregano (5%), aroma naturale di limone (1%)
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	250ml Bottiglia in vetro trasparente con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	N.A.
Aspetto visivo:	Olio limpido con un colore giallo dorato, visibili foglie di rosmarino e aspetto fresco e naturale
Caratteristiche organolettiche:	Aroma erbaceo e agrumato, con note di limone e origano. Sapore equilibrato, fresco, con retrogusto aromatico e rinfrescante.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CON PEPERONCINO E ROSMARINO

Ingredienti:	Olio extra vergine di oliva (80%), peperoncino (10%), rosmarino (10%)
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	250ml Bottiglia in vetro trasparente con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	N.A.
Aspetto visivo:	Olio limpido con scaglie di peperoncino e aghi di rosmarino visibili, colore dal giallo dorato al rosso tenue.
Caratteristiche organolettiche:	Aroma erbaceo e piccante, con note di rosmarino. Sapore equilibrato, piccante, con retrogusto caldo e aromatico di rosmarino.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO

Nome prodotto:	
Denominazione di vendita:	CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALL'ARANCIA

Ingredienti:	Olio extra vergine di oliva (99%), Aroma naturale di arancia (1%)
Cultivar:	Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola
Formati Bottiglie:	250ml Bottiglia in vetro trasparente con tappo metallico/antigoccia e/o antirabbocco
Formati latte:	N.A.
Aspetto visivo:	Olio limpido e brillante, con un colore giallo dorato uniforme, privo di particelle visibili.
Caratteristiche organolettiche:	Aroma dolce e agrumato, con note fresche di arancia. Sapore delicato e fruttato, con retrogusto rinfrescante di arancia.
Tempo minimo di conservazione	18 Mesi dalla data di confezionamento È la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. (Art. 24 e all. X del Reg. n° 1169/2011)

Numero Lotto:	Stampato in etichetta
Modalità d'uso:	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari
Modalità di conservazione in contenitore chiuso:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Modalità di conservazione in contenitore aperto:	Conservare in luogo fresco ed asciuto, al riparo di fonti di luce e di calore.
Destinatari diretti:	GD, GDO, Normal Trade, Bar, Pub, Ristoranti, Alberghi, Ristorazione collettiva, Comunità, Mense, Fast-Food, ecc.
Categorie di consumatori finali:	Tutte

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:	Valore energetico:	Kcal 899
	Valore energetico:	kJ 3762
	Grassi:	99,9 g
	Acidi Grassi Saturi:	14,46 g
	Carboidrati:	0 g
	Zuccheri:	0 g
	Proteine:	0 g
	Sali:	0 g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ACIDITÀ	< 0,5%
NUMERO DI PEROSSIDI	< 12 meq[0_2]/Kg
K270	< 0,09
K232	< 1,42
DELTA K	< 0,00
DENSITÀ	0,911 - 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1%
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi del Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI	
MEDIANA DEL FRUTTATO	> 2
MEDIANA DELL'AMARO	> 2
MEDIANA DEL PICCANTE	> 2
MEDIANA DEI DIFETTI	0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
CONTA MICROBICA TOTALE A 22°C	< 100 UFG/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

Revisione	DATA	LEGALE RAPPRESENTANTE	RESPONSABILE HACCP

ALLERGENI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Incl. Lattosio)		NO		NO
FRUTTA A GUSCIO		NO		NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10/Kg)		NO		NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI		NO		NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		NO		NO