



Scheda Tecnica
Olio di Sansa di Oliva
1L
210091

Ed.1 Rev.1 Date 26.02.2021 Page 1 of 3

Dettaglio Prodotto

Nome prodotto	Olio di Sansa di Oliva
Descrizione prodotto	La sansa è il risultato "corposo" della spremitura delle olive. Bucce, noccioli e polpa vengono pressati e successivamente miscelati all'olio extravergine per ottenere questo particolare prodotto ricco di proprietà organolettiche.
Normativa di riferimento	Reg CEE 1531/2001 Reg CEE 2568/1991

Valore Nominale	Capacità Bottiglia	Peso Netto	Peso Lordo
1Liter	1000ml	1000g	1640g

Ingredienti	Buccia di Oliva Polpa di Oliva Frammenti di Nocciolo di Oliva ,Acqua
--------------------	--

Paese di Origine	Italia
-------------------------	--------

Materie Prime	Buccia di Oliva Polpa di Oliva Frammenti di Nocciolo di Oliva ,Acqua
----------------------	--

Proprietà Organolettiche

Sostanza oleosa di colore Giallo-Verde più o meno intenso

Sapore	Caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti e odori estranei e da difetti di qualsiasi natura
---------------	--

Consistenza	Liquida a 20°C
--------------------	----------------

Odore	fruttato privo di odori estranei
--------------	----------------------------------

Codifica/ Tracciabilità

Inkjet sul tappo della bottiglia

Numero di Lotto: **S 20/01/20 P.D. 20/07/2018 L.20018**

S = Data di scadenza 20/01/2020

P.D. = Data di produzione 20/07/2018

L = 200 = numero di Giorno 18 = 2018 anno

Informazioni Nutrizionali

valori medi per 100ml di prodotto	Standard
Valore Energetico	3378 Kj 822 Kcal
Proteine	0,0g
Carboidrati	0,0 g
Grassi	91,1g
di cui saturi	13,7g
monoinsaturi	64,0g
polinsaturi	13,6g
Colesterolo	0,0g
Sodio	0,0g
Vitamine E	15,0g



Paone Distribuzione Srl

Via Vitruvio 120, 04023 Formia (LT) Italy