



OLEIFICIO TIBER S.R.L.

00166 Roma Via Gregorio XI, 169 – Tel 0665411530 Fax 0666541197

SCHEMA TECNICA

DI PRODOTTO

OLIO DI SANSA DI OLIVA

Composizione:	Ottenuto da miscelazione di oli di oliva vergini della comunità europea e oli di sansa raffinati.																		
Colore:	Verde oro con riflessi gialli.																		
Stato fisico:	Limpido a 18 °C, densità = 0.910 – 0.916 , inizia a intorbidire intorno a 5 °C e necessita di temperature di circa 40 °C per ritornare totalmente limpido.																		
Valori nutrizionali medi su 100 ml di prodotto:	<table><tr><td>Energia</td><td>824 Kcal/ 3389 Kj</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>91.6 g. di cui</td></tr><tr><td></td><td>Acidi grassi Saturi 13.6 g.</td></tr><tr><td></td><td>Acidi grassi Monoinsaturi 69 g.</td></tr><tr><td></td><td>Acidi grassi Polinsaturi 9 g.</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0 g. di cui zuccheri 0 g.</td></tr><tr><td>Fibre alimentari</td><td>0 g.</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>0 g.</td></tr><tr><td>Sale</td><td>0 g.</td></tr></table>	Energia	824 Kcal/ 3389 Kj	Grassi	91.6 g. di cui		Acidi grassi Saturi 13.6 g.		Acidi grassi Monoinsaturi 69 g.		Acidi grassi Polinsaturi 9 g.	Carboidrati	0 g. di cui zuccheri 0 g.	Fibre alimentari	0 g.	Proteine	0 g.	Sale	0 g.
Energia	824 Kcal/ 3389 Kj																		
Grassi	91.6 g. di cui																		
	Acidi grassi Saturi 13.6 g.																		
	Acidi grassi Monoinsaturi 69 g.																		
	Acidi grassi Polinsaturi 9 g.																		
Carboidrati	0 g. di cui zuccheri 0 g.																		
Fibre alimentari	0 g.																		
Proteine	0 g.																		
Sale	0 g.																		
Caratteristiche chimiche:	L'acidità è compresa tra 0.1 e 1.0 % . Il n. di perossidi è compreso tra 1 e 7 meq O2/Kg Il valore del K 270 è max 1.70 Somma degli isomeri trans oleici è max 0.40 % Somma degli isomeri trans linoleici + trans linolenici è max 0.35 %																		

OLEIFICIO TIBER S.R.L.

00166 Roma Via Gregorio XI, 169 – Tel 0665411530 Fax 0666541197

**SCHEMA TECNICA
DI PRODOTTO**

Punto di fumo	Ca. 170°C
Conservazione	Lontano da fonti di luce e calore - 18 mesi data confezionamento
Allergeni	Il prodotto non contiene allergeni
OGM	Non deriva non contiene e non proviene da prodotti geneticamente modificati

Roma, Novembre 2019