



OLEIFICIO TIBER S.R.L.

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

SCHEMA TECNICA

DI PRODOTTO

OLIO DI OLIVA

Composizione	Ottenuto da miscelazione di oli di oliva vergini della comunità europea e oli di oliva raffinati.
Colore:	Giallo oro
Stato fisico:	Limpido a 18°C ; densità = 0.910 - 0.916; inizia a intorbidire intorno a 5°C e necessita di temperature di circa 35°C per ritornare totalmente limpido.
Valori nutrizionali medi su 100 ml di prodotto:	Energia 824 Kcal/ 3389 Kj Grassi 91.6 g. di cui Saturi 13.6 g. Monoinsaturi 69 g. 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 0.90 Somma degli isomeri trans oleici è max 0.20 % Somma degli isomeri trans linoleici + trans linolenici è max 0.30 % Contenuto di cere max 350 mg/Kg

OLEIFICIO TIBER S.R.L.

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

**SCHEMA TECNICA
DI PRODOTTO**

Punto di fumo	Ca. 190°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

OLEIFICIO TIBER S.R.L.
Via Gregorio XI n° 169
00166 ROMA
C.F. / P.IVA n. 04229811007

P.IVA 04229811007–C.C.I.A.A.744502–Cap.Sociale € 750.000,00 int.vers. – iscr. Trib. Roma n. 1625/92 –

e-mail: amministrazione@oltiber.com