



tra cielo e terra di Sicilia



www.tenuteseidita.com

AZIENDA AGROALIMENTARE SEIDITA SRL

SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION

Scheda / Sheet	NOME PRODOTTO / PRODUCT NAME	Codice Prodotto EAN / Product Code
rev. 0 del 01.07.2022	<i>Olio Extra Vergine di Oliva Biologico</i> <i>Organic Extra Virgin Olive Oil</i>	CL500 8053307670072 CL250 8053307670065

CARATTERISTICHE - TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione/Name	IL BIOLOGICO <i>Olio Extra Vergine di Oliva Biologico</i> IL BIOLOGICO <i>Organic Extra Virgin Olive Oil</i>
Peso netto/ net weight	Bottiglia di vetro da 50 cl o 25 cl Glass bottle by 50 cl or 25 cl
Natura merceologica / Product Category	Olio Extra Vergine di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente mediante procedimenti meccanici. Spremuta a freddo e prodotto con olive da coltivazione biologica/ Superior category of Organic Extra Virgin Olive Oil solely obtained by mechanical process. Cold-pressed and produced with olives from organic farming.
Data di Scadenza / Shelf life	18 mesi dalla data di confezionamento/18 months from packaging
Modalità di conservazione/ Storage conditions	Conservare in luogo asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore/ Store in a cool and dry place away from light and heat sources
Provenienza/Origin	Sicilia – Valle del Belice / Sicily, Belice Valley
Valori nutrizionali per 100ml / Nutritional values for 100 ml	Valore energetico/Energy value 899 kcal/KJ 3762, Grassi/ fat 99,9 g di cui saturi/ of which saturates 14,46 g, Carboidrati/ Carbohydrate 0 g di cui zuccheri/ of which sugar 0 g, Proteine/Proteins 0 g, Sale/ Salt 0 g.
Altitudine/Altitude	100/200 mt. s.l.m.

Certificazione/ Certification	Organismo di Controllo / Control body ICEA IT BIO 006
Varietà di olive Olives type	Nocellara del Belice
Sistema di raccolta Harvest method	Brucatura a mano/ Hand-picking
Periodo di raccolta Collection period	Ottobre/October
Sistema di estrazione Extraction system	Ciclo continuo a freddo 3 fasi/Continuous cold cycle three phases
Filtrazione/Filtration	Non filtrato/ Unfiltered
Colore/ Color	Da verde a giallo con riflessi verdognoli/From green to yellow color with greenish reflections
Fruttato/Fruity taste	Medio/intenso - Medium/Intense
Sensazione di amaro / Bitter taste	Leggero/medio -Light/medium
Sensazione di piccante/spicy taste	Leggero/medio -Light/medium
Odore/Fragrance	Fruttato medio, da acerbo a maturo/Medium fruity, from unripe to mature
Pallettizzazione/Palletisation	Bottiglie 250 ml 12 per cartone- Bottiglie 500 ml 6 per cartone Box 12 glass bottle by 250 ml- Box 6 glass bottle by 500 ml
Colli per europallet (misure 80 cm x120cm)/ Packages for europallets (measures 80 cm x 120 cm)	Da concordare/To be agreed
Temperatura di consegna e stoccaggio /delivery temperature and storage	Ambiente/room temperature
Impiego/ Use	A crudo su carni, pesci, insalate è sicuramente uno dei migliori oli extra vergine d'oliva al mondo. Ideale per marinare pesci e carni. Ottimo con zuppe di scoglio, tartare di carni rosse, tartare di tonno, tonno grigliato, primi piatti con molluschi, insalate di polpo, pesci al cartoccio, zuppe di funghi porcini, carni alla brace, selvaggina in umido o ai ferri, formaggi stagionati. Il principe delle bruschette, del "pane cunzato siciliano" e della caponata. E' l'olio preferito da grandi gourmet e chef stellati. / Raw on meats, fish, salads, it is certainly one of the best extra virgin olive oils in the world. Ideal for marinating fish and meats. Excellent with seafood soups, red meat tartare, tuna tartare, grilled tuna, first courses with shellfish, octopus salads, baked fish, porcini mushroom soups, grilled meats, stewed or grilled game, aged cheeses. The prince of bruschetta, of "Sicilian cunzato bread" and caponata. It is the favorite oil of great gourmets and starred chefs.

SEZIONE CHIMICA- CHEMICAL SECTION

Specifiche/ Specification	Unità di misura/ Unit of measure	Valore/Value
Acidità / Acidity	%	Max 0.4
Perossidi/Peroxides	Meq./kg	< 12
Polifenoli/Polyphenol	Mg/kg	>200
K 232	Assorbimento UV. nm./Absorption UV. nm	≤ 2.5
K 270	Assorbimento UV. nm./Absorption UV. nm	≤ 0.22
Δ K (coefficiente di estinzione/ extinction coefficient)	Assorbimento UV. nm./Absorption UV. nm	≤ 0.01

DICHIARAZIONI OGM - *GMO STATEMENTS*

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829-1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

The product does not come from genetically modified raw material or additives, therefore the product is not subject to mandatory labeling according to EU Directive 1829-1830

DICHIARAZIONI ALLERGENI - *ALLERGEN STATEMENTS*

LISTA ALLERGENI SECONDO LE DIRETTIVE 2003/89/CE - 2005/26/CE – 2006/142/CE

ALLERGENS LIST ACCORDING TO 2003/89/CE - 2005/26/CE – 2006/142/CE

Sì	No	Allergene (inclusi prodotti derivati)	Specifiche
	x	Cereali contenenti glutine/ <i>Cereals with gluten</i>	
	x	Crostacei/ <i>Crustaceans</i>	
	x	Uova/ <i>Eggs</i>	
	x	Pesce/ <i>Fish</i>	
	x	Arachidi/ <i>Peanuts</i>	
	x	Soia/ <i>Soy</i>	
	x	Latte/ <i>Milk</i>	
	x	Frutta secca a guscio/ <i>Shell fruits</i>	
	x	Sedano/ <i>Celery</i>	
	x	Senape/ <i>Mustard</i>	
	x	Semi di sesamo/ <i>Sesame seeds</i>	
	x	Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/Kg/ <i>Sulfur Dioxide and sulphites >10mg/Kg</i>	
	x	Lupino / <i>Lupine</i>	
	x	Prodotti a base di Lupino / <i>Products with lupine</i>	
	x	Molluschi / <i>Shellfish</i>	
	x	Prodotti a base di Molluschi / <i>Products with Shellfish</i>	

NB: Al meglio delle nostre conoscenze, le informazioni qui contenute sono accurate e affidabili a partire dalla data di pubblicazione; tuttavia, L'AZIENDA AGROALIMENTARE SEIDITA SRL non si assume alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni di cui sopra e le suddette informazioni non possono essere considerate una garanzia. È responsabilità del cliente verificare il rispetto dei requisiti legali e normativi relativi al prodotto alimentare in base alle informazioni ricevute. Le informazioni riportate circa le caratteristiche e la formulazione dei prodotti devono essere considerate indicative e non vincolanti.

NB: To the best of our knowledge, the information contained herein is accurate and reliable as of the date of publication; however AZIENDA AGROALIMENTARE SEIDITA SRL does not assume any liability whatsoever for the accuracy and completeness of the above information, that cannot be considered as a guarantee. It is the customers' responsibility to check the respect of legal and normative requirements relating to the product on basis of the information received. The information given on the characteristics and formulation of the product must be considered as indicative and non-binding.sc