



**SCHEDA TECNICA/SPECIFICATION**

Scheda/Sheet	NOME PRODOTTO/ PRODUCT NAME	Codice Prodotto/ Code product
rev. 0 del 01.07.2022	<b><i>Olio Extra Vergine di Oliva 100% ITALIANO</i></b> <b><i>Extra Virgin Olive 100% ITALIANO</i></b>	LT3

**CARATTERISTICHE - TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Denominazione/Name</b>	<b><i>SUA ALTEZZA Olio Extra Vergine di Oliva</i></b> <b><i>SUA ALTEZZA Extra VirginOlive Oil</i></b>
<b>Peso netto/ net weight</b>	Latta dal 3Lt / tin of metal by 3 liters
<b>Natura merceologica/ Category of product</b>	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.
<b>Data di scadenza /Shelf life</b>	18 mesi dalla data di confezionamento/18 months from packaging
<b>Modalità di conservazione/ Storage conditions</b>	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
<b>Provenienza/Origins</b>	Sicilia – Valle del Belice / Sicily, Belice Valley
<b>Valori nutrizionali 100 ml/ Nutritional values for 100 ml</b>	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/ ofwhich sugar 0 g, Proteine/Protein 0 g, Sale/ Salt 0 g.
<b>Altitudine/Altitude</b>	100/200 mt. s.l.m.
<b>Certificazione/ Certification</b>	Organismo di Controllo / Control body SELEZIONE ITALIANA

<b>Varietà di olive / variety of olive</b>	Nocellara del Belice – Biancolilla
<b>Sistema di raccolta/ Harvest method</b>	Brucatura a mano/ Hand-picking
<b>Periodo di raccolta/ Collection period</b>	Ottobre / October
<b>Sistema di estrazione/ Extraction system</b>	Ciclo continuo a freddo 3 fasi/Continuous cold cycle three phases
<b>Filtrazione/Filtration</b>	Non filtrato/ Unfiltered
<b>Colore/ Color</b>	Da verde a giallo con riflessi verdognoli/From green to yellow color with greenish reflections
<b>Fruttato/Fruity taste</b>	Medio/intenso - Medium/Intense
<b>Sensazione di amaro/ Bitter taste</b>	Leggero/medio -Light/Medium
<b>Sensazione di piccante/ Spicy taste</b>	Leggero/medio -Light/Medium
<b>Odore/Fragrance</b>	Fruttato medio, da acerbo a maturo/Medium fruity, from unripe to mature
<b>Pallettizzazione/Palletisation</b>	Latta da 3 Lt. Numero 4 latte per cartone Box 4 tin of metal
<b>Colli per europallet (misure 80 cm x120cm)/ Packages for europallets (measures 80 cm x 120 cm)</b>	Da concordare/To be agreed
<b>Temperatura di consegna e stoccaggio /delivery temperature and storage</b>	Ambiente/Ambient temperature
<b>Impiego/Use</b>	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**

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

## 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 DIRECTIVES 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 &gt;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, LE AZIENDE AGRICOLE GIOACCHINO SEIDITA non si assumono 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 LE AZIENDE AGRICOLE GIOACCHINO SEIDITA 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.*