

**SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION ABBA' Olio  
Extra Vergine di oliva Biologico**



Scheda/Sheet	NOME PRODOTTO/ NAME PRODUCT	Codice Prodotto/Code product
rev. 0 del 21.11.2018	<i>Olio Extra Vergine di oliva Biologico / Organic Extra Virgin Olive Oil</i>	

**Sezione Tecnico-Logistica/Technical-logistic section**

<b>Denominazione/Name</b>	Abbà <i>Olio Extra Vergine di oliva Biologico / Organic Extra Virgin Olive Oil</i>
<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 obtained directly <i>Organic Extra Virgin Olive Oil</i> and solely by mechanical process. Cold-pressed and produced with olives from organic farming.
<b>Provenienza/Origin</b>	Sicilia – Valle del Belice / Sicily, Belice Valley
<b>Altitudine/Altitude</b>	100/200 mt. s.l.m.
<b>Certificazione/Certification</b>	Suolo e Salute srl Biologico 100 % Italiano / Organic 100% Italian
<b>Varietà di olive /variety of olive</b>	Nocellara del Belice / Nocellara del Belice Cultivar
<b>Sistema di raccolta/Collection system</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 2 fasi/Continuous cycle cold two phases
<b>Filtrazione/Filtration</b>	Non filtrato/ Unfiltered
<b>Colore/ Color</b>	Da verde a giallo con riflessi verdognoli/From green to yellow color and with greenish reflections
<b>Fruttato/Fruity taste</b>	Medio / intenso - Average/Intense
<b>Sensazione di amaro/Bad taste</b>	Leggero /medio -Light/Average

<b>Sensazione di piccante/feeling of spicy</b>	Leggero / medio -Light/Average
<b>Odore/Fragrance</b>	Fruttato medio, da acerbo a maturo (in base al periodo di raccolta)/ Medium fruity, from unripe to mature (based on the collection)
<b>Shelf life</b>	18 mesi dalla data di confezionamento/18 months from packaging
<b>Vita residua alla consegna/Residual life on delivery</b>	18 mesi/18 months
<b>Confezione</b>	Bottiglia di vetro da 50 cl o 25 cl /Glass bottle by 50 cl or 25 cl Latta da 3 litri o 5 litri/ tin of metal by 3 liter or 5 liter
<b>Pallettizzazione/Palletisation</b>	Bottiglie 12 per cartone – lattine da 5L e 3L n. 4 latte per cartone
<b>Colli per europallet (misure 80 cm x 120cm)/ Packages for europallets (measures 80 cm x 120 cm)</b>	Da concordare/To be agreed
<b>Temperatura di consegna/delivery temperature</b>	Ambiente/Ambient temperature
<b>Temperatura di stoccaggio/storage temperature</b>	Ambiente/Ambient temperature
<b>Codice EAN scatola/ Code EAN box</b>	
<b>Codice EAN prodotto/ Code EAN product</b>	

#### 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	≤ 2.5
K 270	Assorbimento UV. nm/Absorption UV. nm	≤ 0.22

$\Delta K$ (coefficiente di estinzione)	Assorbimento UV. nm/Absorption UV. nm	$\leq 0.01$
---	---------------------------------------	-------------

Valori nutrizionali 100 ml /Average nutritional values for 100 ml
Valore energetico/Energy value 899 kcal
Proteine/Protein 0 gr.
Grassi/ fat 91,6 g di cui saturi/ of which saturates 13,8 g
Carboidrati/ Carbohydrate 0 g Di cui zuccheri/ of which sugar 0 g
Sodio/ Sodium 0 g
Sale/ Salt 0 g
Colesterolo 0 gr.