

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EUROPEO

Parametri Chimico - Fisici

Conformi al **Reg UE 2104/2022 e ss. mm.**

ACIDITÀ:	M 0,8 / MAX. VAL.
PEROSSIDI:	(MEQO2/KG OLIO) M 20
K232:	M 2,5
K268:	M 0,22
DELTA K:	M 0,01
ACIDO MIRISTICO:	(C14:0) - M 0,03
ACIDO PALMITOLEICO:	(C 16:1) - 0,30 - 3,50
ACIDO PALMITICO:	(C 16:0) - 7,50 - 20
ACIDO EPTADECANOICO:	(C 17:0) - M 0,40
ACIDO STEARICO:	(C 18:0) - 0,50 - 5
ACIDO OLEICO:	(C 18:1) - 55 - 83
ACIDO LINOLEICO:	(C 18:3) - M 1,00
ACIDO BEENICO:	(C 22:1) - M 0,20
ACIDO LIGNOCERICO:	(C 24:0) - M 0,20
TRANS OLEICO:	(C 18:1) - M 0,05
TRANS LINOLEICO + LINOLENICO:	(C18:2 + C18:3) - M 0,05

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto

ENERGIA:	KJ 3389 / KCAL 824
CARBOIDRATI:	0 G
DI CUI ZUCCHERI:	0 G
GRASSI TOTALI:	91,6 G
GRASSI SATURI:	13 G
MONOINSATURI:	69,6G
POLIINSATURI:	9 G
PROTEINE:	0 G
SALE:	0 G

INGREDIENTI:	30% EXTRA VERGINE DI OLIVA 70% EXTRA VERGINE DI OLIVA
SCADENZA:	18 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE
CONSERVAZIONE:	PRIMA E DOPO L'APERTURA, CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE