

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SHEET FIOR500

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	FIOR500
EAN PRODOTTO EAN CODE ITEM	8034041251512
EAN CARTONE EAN CODE CASE	8034041256418
NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	GUGLIELMI – Olio Extra vergine di oliva FIORD'O – 100% Italiano – Estratto a Freddo – Bott. 500ml GUGLIELMI - Extra Virgin Olive Oil "FIORD'O" - Italian Product - Cold Extraction - 500ml Bottle
INGREDIENTI INGREDIENTS	Olio Extra Vergine di Oliva (100%) / Extra Virgin Olive Oil (100%)
CULTIVAR	100% Coratina
FOTO PRODOTTO PRODUCT PICTURE	
DIMENSIONI BOTTIGLIA BOTTLE DIMENSIONS	Ø 75.9 mm · h 193 mm
PESO LORDO BOTTIGLIA BOTTLE GROSS WEIGHT	Kg. 0,830
PESO NETTO BOTTIGLIA BOTTLE NET WEIGHT	Kg. 0,458
BOTTIGLIE PER SCATOLA BOTTLES per CASE	6
DIMENSIONI SCATOLA CASE DIMENSIONS	Cm 21,6x14,7x31,1 (h)
PESO LORDO SCATOLA CASE GROSS WEIGHT	Kg. 5,200
PESO NETTO SCATOLA CASE NET WEIGHT	Kg. 2,748

PALLET 80x120 INFO

SCATOLE PER STRATO CASES per LAYER	29
STRATI PER PALLET LAYERS per PALLET	5
SCATOLE PER PALLET CASES per PALLET	145
BOTTIGLIE PER PALLET BOTTLES per PALLET	870
ALTEZZA PALLET PALLET HEIGHT	cm 170,5
DIMENSIONI PALLET PALLET DIMENSIONS	cm 80x120x170,5(h)
PESO PALLET PALLET WEIGHT	Kg. 769

Caratteristiche organolettiche/Sensory characteristics

ASPETTO/FEATURE	Limpido/Limpid
ODORE/SMELL	Di olive con toni di fiori ed erba/ Of Olive with flower and grass tones.
COLORE/COLOUR	Giallo - Verde/ Yellow - Green
SAPORE/TASTE	Dolcemente fruttato/ Sweetly Fruity.

Caratteristiche chimico-fisiche/Physical-chemical characteristics

	VALORE	U
ACIDITÀ /FREE FATTY ACIDS	0,21	± 0,01% Acido Oleico
PEROSSIDI/PEROXIDES VALUE	6,3	± 0,1 meq O2/kg olio
BIOFENOLI (POLIFENOLI TOTALI) / BIOPHENOLS VALUE (POLIPHENOLS TOTAL)	783	mg/kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'U.V.:/ SPECTROPHOTOMETRIC INVESTIGATION IN THE ULTRAVIOLET:		
K232	1,78	± 0,09
K268	0,192	± 0,006
DELTA K	-0,004	± 0,001

Caratteristiche Nutrizionali/Nutrition facts

NUTRITION FACTS AVERAGE VAUES FOR 100 ML		
Valore energetico/ Energy Value		3389 kJ/ 824 Kcal
% DAILY VALUE*		
GRASSI/FAT	91,6g	22%
Saturi/Saturated	14g	10%
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	0g	
Zuccheri/Sugars	0g	
PROTEINE/PROTEIN	0g	
SALE/SALT	0g	
*Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.		

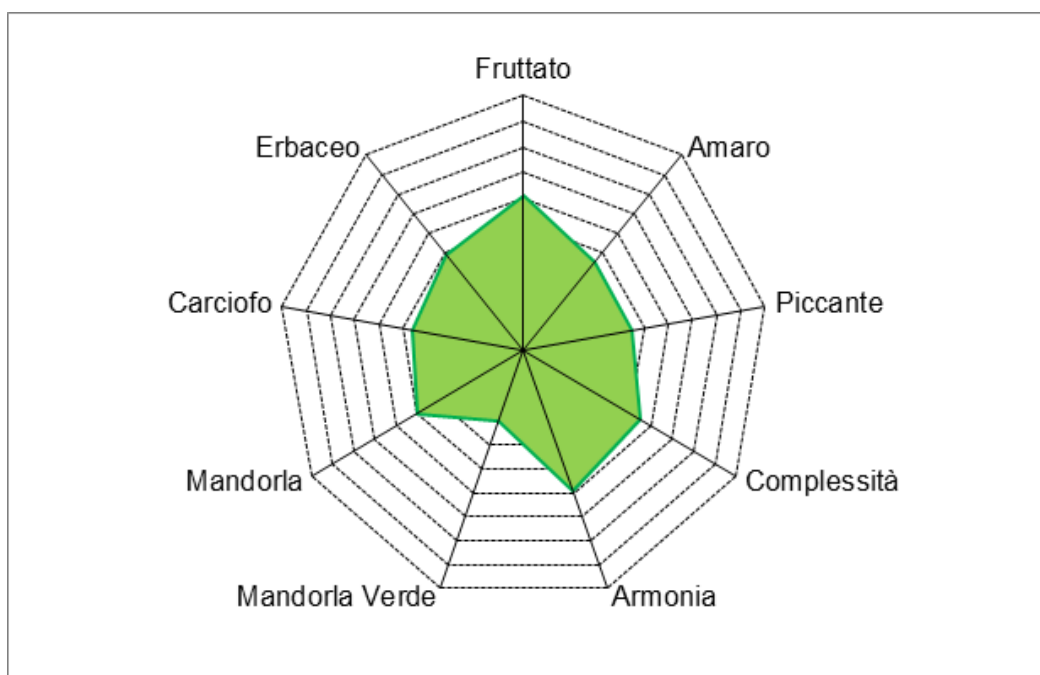
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO/STORAGE TEMPERATURE RANGE: +8°C/+18°C

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto al riparo dal sole e dalla luce diretta.

STORAGE CONDITIONS: Keep the product in a cool dry place away by the sun and the direct light.

DATA DI SCADENZA/BEST BEFORE: 24 mesi/24 months

Analisi Sensoriale/Sensory Analysis



Profilo Organolettico/Organoleptic Profile

FRUITY	● ● ● ● ● ● ● ● ○ ○
BITTER	● ● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○
SPICY	● ● ● ● ● ● ○ ○ ○ ○