



SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION

Scheda/Sheet	NOME PRODOTTO/ NAME PRODUCT	Codice Prodotto/Code product
23/09/2023	Mantenera Biologico <i>Olio Extra Vergine di Oliva Biologico / Organic Extra Virgin Olive Oil</i>	IT Bio

CARATTERISTICHE - TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione/Name	MANTENERA Olio Extra Vergine di Oliva Biologico /MANTENERA Organic Extra Virgin Olive Oil
Peso netto/ net weight	Bottiglia di vetro da 50 cl o 75 cl/Glass bottle by 50 cl or 75 cl Bag in boxda 3 litri o 5litri/ bag in box by 3 liter or 5 liter
Natura merceologica/Category of product	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 Organic Extra Virgin Olive Oil and solely by mechanical process. Cold-pressed and produced with olives from organic farming.
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	ITALIA Basilicata Collina Materana/ITALY Basilicata Materan's Hill
Valori nutrizionali 100 ml/Average nutritional values for 100 ml	Valore energetico/Energy value 899 kcal, 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, Proteine/Protein 0 g, Sale/ Salt 0 g.
Altitudine/Altitude	470/400mt. s.l.m.
Certificazione/ Certification	Sidel
Varietà di olive /variety of olive	Majatica Coratina Leccino
Sistema di raccolta/Collection system	Brucatura a mano/ Hand-picking
Periodo di raccolta/Collection period	Ottobre/October
Sistema di estrazione/Extraction system	Ciclo continuo a freddo 2 fasi/Continuous cycle cold two fases

Filtrazione/Filtration	filtrato/ filtered
Colore/ Color	Da verde a giallo con riflessi verdognoli/From green to yellow color and with greenish reflections
Fruttato/Fruity taste	Verde Medio/intenso - Green Average/Intense
Sensazione di amaro/Bad taste	Medio/intenso -Intense/Average
Sensazione di piccante/feeling of spicy	Medio/intenso -Intense/Average
Odore/Fragrance	Fruttato medio, da acerbo a maturo/Medium fruity, from unripe to mature
Pallettizzazione/Palletisation	Bottiglie 750 ml 8 per cartone- Bottiglie 500 ml 10per cartone – Bag in box da 5L e 3L n. 4 latte per cartone/ Box 8 glass bottle by 750 ml- Box 10 glass bottle by 500 ml - Box 3
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/Ambient temperature

SEZIONE CHIMICA- CHEMICAL SECTION

Specifiche/ Specification	Unità di misura/ Unit of measure	Valore/Value
Acidità / Acidity	%	Max 0.3
Perossidi/Peroxides	Meq./kg	< 3.5
Polifenoli/Polyphenol	Mg/kg	>800
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)	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 is not derived 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 >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 Agricola Mantenera 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 Agricola Mantenera 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.