

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA EUROPEO

## Parametri Chimico - Fisici

Conformi al **Reg. 2568/91** e sm

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

## Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto

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

<b>INGREDIENTI:</b>	30% EXTRA VERGINE DI OLIVA GRECIA 70% EXTRA VERGINE DI OLIVA SPAGNA
<b>SCADENZA:</b>	24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE
<b>CONSERVAZIONE:</b>	PRIMA E DOPO L'APERTURA, CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, LONTANO DA FONTI DI CALORE