

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data: 09/01/2020

Pag. 1 di 1

Compilato ed approvato da RQ

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

Denominazione commerciale	Oraczanum
Denominazione legale	Olio extra vergine di oliva italiano
Produttore	FRANTOIO OLEARIO DIGLIO dal 1925 Via L. Bianchi, 39 – 82015 Durazzano (BN)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana - 82100 Benevento
Codice articolo	IDA0519
Ingredienti	100% Olio extra vergine di oliva
Allergeni	Assenti
OGM	Assenti
Additivi	Assenti
Shelf life	18 mesi dalla produzione
Conservazione	In luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Codice EAN	8011192003672
Quantità	500ml
Descrizione prodotto	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici. Prodotto italiano estratto a freddo.
Paese di origine	Italia – Campania – Comune di Durazzano (BN)
Altitudine	Oliveti siti in collina a 200-300m s.l.m.
Raccolta olive	La raccolta viene eseguita con brucatura a mano e con agevolatori meccanici
Periodo di raccolta	Metà ottobre – fine novembre, quando le olive raggiungono il giusto stato di maturazione: invaiatura
Molitura	Le olive vengono molite entro 24 ore dalla raccolta presso l'impianto aziendale a ciclo continuo "Pieralisi" con estrazione a freddo (T < 27°C)
Ambiente di stoccaggio	In contenitori di acciaio inox posti in locali a temperatura costante e controllata, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Campagna di raccolta olive	2019/2020
Sistema di controllo Igienico Sanitario	Manuale HACCP. Analisi sull'olio extra vergine di oliva eseguite presso laboratori accreditati
Cenni storici	<i>ORACZANUM</i> è un antico territorio Sannita, situato tra due catene montuose che si uniscono a valle formando una gola nominata "Tagliola". Alcuni storici, attribuiscono proprio al territorio di <i>Oraczanum</i> il luogo dove avvenne nel 321 a.C. la battaglia delle Forche Caudine tra Sanniti e Romani. Successivamente, si racconta che <i>Oraczanum</i> divenne la residenza di un generale romano. Infatti, nei pressi dell'oliveto, ancora oggi si scorgono i resti archeologici di un'antica villa Romana che sovrasta il territorio, dove storia e natura affondano insieme le loro radici. Da questa unione nasce l'olio extra vergine di olive <i>Oraczanum</i> .

-Informazioni generali-

Tipologia imballo	Bottiglia scura in vetro da 500ml
Idoneità alimentare	Imballo primario idoneo al contatto alimentare in conformità alla normativa cogente
Codifica lotto	Mese / Anno
Pezzi per collo	6 pezzi

-Caratteristiche organolettiche-

Odore	Fruttato, con sentori di erba fresca
Sapore	Amaro, piccante, equilibrato
Colore	Giallo dorato
Consistenza	Fluida, non filtrato (decantazione naturale)

-Caratteristiche chimiche-

Acidità	<0,20%
---------	--------

-Valori nutrizionali medi per 100ml di prodotto-

Valore Energetico	kJ	3378
	kcal	822
Grassi di cui acidi grassi saturi di cui acidi grassi monoinsaturi di cui acidi grassi polinsaturi	g	91,3
	g	14,5
	g	67,4
	g	9,4
Carboidrati di cui zuccheri	g	0
	g	0
Fibre	g	0
Proteine	g	0
Sale	g	0

