



Azienda Olearia
dal 1963

Via Copertino, 153 – 73041 Carmiano (Le) - ITALY
Tel. +39 0832.606497 Fax +39 0832.604982
P.I. 01121640757 www.schirinzi.it

Schirinzi

Rev. 3.00 del 10/06/09

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Olio Extra Vergine d'Oliva

(Bottiglietta Antirabbocco 0,25 Litri 100% Italiano)



1. PRODOTTO

Denominazione di vendita:

Olio Extra Vergine d'oliva.

Olio ottenuto dal frutto di ulivo (Olea Europea) unicamente mediante processi meccanici o altri procedimenti fisici in condizioni che non implicino alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

Descrizione di vendita:

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Marchio: Schirinzi.

Varietà prevalenti:

- Cellina di Nardò e Ogliarola.

Raccolta:

Da Novembre a Gennaio tramite l'uso di vibratori sulla pianta.

Metodo di lavorazione:

Ciclo continuo a bassa temperatura.

Designazione d'origine: 100 % Italiano,

ai sensi del Reg. CE n. 1019/02.

Autorizzazione Regionale LE/073.

Conservazione:

Prima dell'imbottigliamento in silos inox a temperatura controllata.

Caratteristiche chimico/fisiche: Conformi al regolamento CE n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni.

Disciplinare di lavorazione:

Conforme al manuale di corretta prassi igienica aziendale (HACCP), redatto ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Tracciabilità Alimentare: Conforme all'art. 18 del Reg. CE n. 178 del 28 gennaio 2002.

2. NOTE ORGANOLETICHE

Note organolettiche: Fruttato delicato, di colore verde, con riflessi dorati ottenuto mediante spremitura di olive selezionate e colte direttamente dall'albero.

3. CARATTERISTICHE

Singola unità:

Bottiglia Mignon in vetro scuro da 0,25 Litri con tappo dosatore antirabbocco e capsula oro, per **tavoli, viaggi, vacanze e picnic.**

Novità: Antirabbocco del prodotto nella bottiglia Garantito al 100%. Soluzione ottimale per la presentazione della confezione sui tavoli dei commensali nella ristorazione. Inoltre, permette di ridurre al minimo gli sprechi durante il condimento degli alimenti grazie al tappo limitatore.

In conformità alle disposizioni della legge n. 81/2006 relative al divieto ai Pubblici Esercizi (Ristoranti, Fast-food, Pizzerie, Paninoteche, ecc.) di proporre al pubblico consumo, fatti salvi gli usi in cucina e di preparazione dei pasti, olio d'oliva in contenitori non etichettati e senza chiusura Antiriempimento, viene lanciata la ns. soluzione *Antirabbocco*. **L'inottemperanza di tali disposizioni comporta, inoltre, per l'esercente una sanzione amministrativa pecuniaria da mille a tremila euro.**

Quindi:

- ◇ Garanzia al 100% del prodotto grazie al tappo antirabbocco;
- ◇ Meno sprechi grazie al tappo limitatore di portata;
- ◇ Economicità d'uso nel tempo;
- ◇ **Rispetto completo ed integrale della Legge 81/2006 (A.S.L.);**
- ◇ Eliminazione della vecchia olera grazie al *Manage* artigianale personalizzato, predisposto per: *olio-aceto-pepe e sale in bustine.*

4. IMBALLAGGIO E PESO

Codice EAN: 8 033908 130052.

Unità su pallet:

Cartone con 12 bottiglie di dimensioni cm 24 x 21 x 16 (A x L x P)

Tipo pallet: Epal (120 x 80).

Colli per strato: 26.

Strati per pallet: max 4.

Colli su pallet: max 104.

Unità singole su pallet: 1248.

Peso pallet Lordo: circa 300 kg.

5. SHELF-LIFE

Durata 18 mesi dalla data di confezionamento.

6. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Temperatura: tra i 14° - 22°C.

Modalità d'uso: Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.



Il Fiore all'Occhiello per condire nella Ristorazione