



SCHEDA TECNICA DI QUALITA' DOP TERRA DI BARI BITONTO A MARCHIO LOVASCIO

1) Denominazione di prodotto: **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO DOP TERRA DI BARI BITONTO**

2) Caratteristiche chimiche alla produzione:

Acidità % (in ac. Oleico)	≤0.5	N.Perossidi (mEq. O ₂ /Kg.)	≤12
---------------------------	------	---	-----

Residui di fitofarmaci:

Analizzati come per legge (Reg. Ce 396/05 e succ. mod.) LMR previsto per i prodotti Bio

Ftalati:

< 1 ppm (particolare attenzione viene rivolta al DEHP)

Solventi: Assenti

3) Filtraggio:

con farine fossili o cartoni filtranti

4) Provenienza:

Ottenuto da olio biologico italiano secondo i dettami dell'agricoltura biologica e olive di provenienza esclusivamente italiana raccolte al momento giusto di maturazione.

Provenienza: provincia di Bari (vedi disciplinare DOP Terra di Bari)

L'estrazione avviene con procedimenti meccanici a freddo, ovvero ad una temperatura inferiore a 27°.

5) Aspetto e profilo organolettico:

Colore: verde con riflessi gialli

Odore: fruttato intenso, con sentore di erba e carciofo

Sapore: sensazione media di amaro e piccante, in armonia

6) Caratteristiche dietetiche ed informazioni nutrizionali:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO DOP TERRA DI BARI** è altamente digeribile.

Stimola e protegge le funzioni biologiche dell'organismo.

Informazioni nutrizionali medie riferite a 100 ml di prodotto:

VALORE ENERGETICO 3404 KJ (828 Kcal.)

GRASSI 92 gr. di cui: Saturi 11 gr.

CARBOIDRATI 0 gr. Di cui Zuccheri 0 gr.

PROTEINE 0 gr.

SALE 0 gr.

Il prodotto non contiene un ingrediente che porta o contiene allergeni alimentari.

7) Caratteristiche del contenitore:

Bottiglia vetro scuro da 100 cl e lattina da lt. 5

Cod. Art : T50101 e T50115

Confezione: termopack da 12 bottiglie e termopack da 4 lattine

La scelta del vetro scuro è dovuta alla necessità di garantire la conservazione al riparo dei raggi U.V. di modo che i suoi requisiti qualitativi, la tipicità aromatica e la caratteristica colorazione non risultano inalterati.

8) Shelf life (scadenza):

Varia con il lotto di produzione e viene indicata di volta in volta sulla confezione.

In linea di massima va dai 15 ai 18 mesi.

9) Informazioni per lo stoccaggio:

Per garantire la buona conservabilità del prodotto nel tempo, il più a lungo possibile, esso va tenuto in confezioni sigillate ed in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e di calore.

Casarano, 02-01-2020

P R I M O L J O

www.primoljo.com



ETICETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore:

PRIM.OL.JO. SRL

Codice prodotto:

T50115

Descrizione prodotto:

Latt. Lovascio bio dop Terra Bari It. 5

Olio Extra Vergine di Oliva Bio Dop Terra di Bari

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione:

30-mar-19

PRIMOLJO
PRIMICEPTO OLE S.p.A.
 Sede: Via P. I. P. per Supersano, 72
 73042 CASARANO (LE)
 P. IVA 03371960752
 Tel. e Fax: 0833.513433

LOVASCIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

ORGANIC
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
Superior category olive oil obtained
directly from olives and solely by
mechanical means.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITION FACTS

VALORI MEDI PER 100 ml - Average values for 100 ml

Energia / Energy	828 kcal / 3404 kJ
Grassi / Fats	92 g
di cui: / of which:	
- acidi grassi saturi/ saturated	11 g
Carboidrati / Carbohydrate	0 g
di cui: / of which:	
- Zuccheri / Sugars	0 g
Proteine / Proteins	0 g
Sale / Salt	0 g

Confezionato da: Packed by:
Società Agroalimentare Meridionale srl
70032 Bitonto (Ba) Italia - S.P. 231 Km3+500
www.oliolovascio.com - info@oliolovascio.com

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.

STORE IN A COOL PLACE, KEEP AWAY
FROM HEAT AND LIGHT SOURCES.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO IL: VEDI COPERCHIO
BEST BEFORE SEE ON THE TOP.



5LITRI e
169 FL. OZ.



SALVAGUARDIAMO L'AMBIENTE

LOVASCIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

D.O.P.
TERRA DI BARI
BITONTO



BIOLOGICO

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



5LITRI e
169 FL. OZ.

LOVASCIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

D.O.P.
TERRA DI BARI
BITONTO



BIOLOGICO

OPERATORE CONTROLLATO
N. PB3733

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



Certificato da Autorità pubblica
designata dal MIPAAF - BATB373

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
LONTANO DA FONTI DI LUCE E DI CALORE.

STORE IN A COOL PLACE, KEEP AWAY
FROM HEAT AND LIGHT SOURCES.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ENTRO IL: VEDI COPERCHIO
BEST BEFORE SEE ON THE TOP.



8 007527 775055

LOVASCIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

D.O.P.
TERRA DI BARI
BITONTO



BIOLOGICO

IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



5LITRI e
169 FL. OZ.