



OLEIFICIO DI MONIGA

Olio di semi di Arachide

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Denominazione: Olio di semi di arachide.

Ingredienti: Olio di semi di Arachide.

Descrizione: Olio vegetale ottenuto dai semi della *Arachis Hypogea* L. tramite estrazione con solventi e successiva raffinazione per uso alimentare.

Provenienza: L'olio di semi di Arachide è ottenuto esclusivamente da semi di Arachide provenienti da Paesi comunitari, con ultima trasformazione avvenuta nel territorio comunitario (Italia).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: Sostanza oleosa di colore giallo più o meno intenso.

Consistenza: Liquida a 20°C.

Sapore/odore: Caratteristico dell'olio di semi di Arachide.

Durabilità: 24 Mesi.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Acidità: inf. 0,5 % (esp.in ac.oleico) Densità relativa a 20/20°C. 0.914-0.918

N°perossidi: Indice di rifrazione a 25°C. 1.4680-1.4720

Impurità: inf.0,05 % (etere di petrolio)

N°di Iodio: 85-108

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

C.b.t. / lieviti / muffe: assenti

VALORI NUTRIZIONALI:

Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100 ml di prodotto	
Energia	Kj 3466 / Kcal 828
Grassi	92 g
di cui Saturi	18g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

OLEIFICIO DI MONIGA

Via Namponi, 3/a Moniga del Garda - Italy

Partita Iva 02003590987 - Cod. Fiscale e Reg. Imprese Brescia 02003590987

Tel. E Fax 0365/503344 - email oleificio@oleificiodimoniga.com





OLEIFICIO DI MONIGA

Olio di semi di Arachide

CONSERVAZIONE:

Temperatura: compresa fra i 18 – 22 °C
Conservazione: in un ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

IMBALLAGGIO:

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

PRESENZA O.G.M.:

Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003



FORMATI:

		
Bottiglia da 1l	Latta da 5l	Latta da 20l

OLEIFICIO DI MONIGA

Via Namponi, 3/a Moniga del Garda - Italy
Partita Iva 02003590987 - Cod. Fiscale e Reg. Imprese Brescia 02003590987
Tel. E Fax 0365/503344 - email oleificio@oleificiodimoniga.com