



# TENUTE AL BANO CARRISI

## *Olio Extravergine di Oliva*

**CARATTERISTICHE:** L'olio Extra Vergine di Oliva Carrisi, è ottenuto prevalentemente dalla molitura di olive di qualità Cellina, Ogliarola, Leccino, Coratina, di prima qualità, provenienti dagli uliveti di proprietà dell' Azienda Agricola Carrisi. La raccolta viene effettuata a mano sulla pianta e/o meccanizzata. Il tempo della raccolta è giusto per garantire la migliore ricchezza dei componenti aromatici. La produzione avviene con un modernissimo impianto a ciclo continuo a temperatura rigorosamente controllata, facendo uso severo delle corrette norme di riduzione del prodotto e secondo un accurato piano di prevenzione H.A.C.C.P.

Le metodologie industriali sono adatte a trasferire tutta la fragranza contenuta nel frutto all'olio ricavato. Lo stoccaggio del prodotto viene eseguito a riparo da sorgenti luce e calore, in silo in acciaio inox, tenuti colmi ed ermeticamente chiusi. L'imbottigliamento ed il confezionamento dello stesso segue una prassi rigorosa e costantemente visionata dal responsabile aziendale dell'H.A.C.C.P.

**CAPITOLATO PER LA VENDITA:** L'olio Extra Vergine di Oliva Carrisi, viene sottoposto ad accurati controlli analitici presso un laboratorio esterno specializzato ed e costantemente e rigorosamente in linea con i limiti dei parametri chimico-fisici espressi dai regolamenti comunitari (2568/991, 183/93, 2472/97, ecc.) e del C.O.I.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI:** L'olio Extra Vergine di Oliva Carrisi, ricavato dalla filiera riportata, e caratterizzato da un colore giallo dorato con riflessi verdastri. Leggermente viscoso e ben strutturato, risulta essere un pregiato alimento dal gusto morbido e gradevole con un tenue retrogusto di amaro. Esso è un eccellente condimento al crudo di tutte le pietanze risulta leggero nella cottura dei cibi per la sua fragranza viene stimato quale complemento particolarmente gradito al gusto, fondamentale nei piatti di cucina mediterranea.

**CARATTERISTICHE DIETETICHE ED INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:** L'olio Extra Vergine di Oliva Carrisi, è altamente digeribile. Stimola e protegge le funzioni biologiche dell'organismo.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RIFERITE A 100G. DI PRODOTTO:** POTERE ENERGETICO: 3619 KJ (865 Kcal) - PROTEINE: 0 gr - CARBOIDRATI: 0 gr - GRASSI: 91.6 gr di cui: Saturi 14.9 gr - Monoinsaturi 69.4 gr - Polinsaturi 7.3 gr

**CARATTERISTICHE DEL CONTENITORE:** Bottiglie in vetro scuro di capacità : Litri 0.750

**SHELF LIFE (tempo di esposizione sullo scaffale):** Varia in base al lotto di produzione e viene marcato di volta in volta sulla confezione. Orientativamente di protrae fino a 18/24 mesi.

**NOTIZIE PER LO STOCCAGGIO:** Per garantire piu a lungo possibile una buona stabilità del prodotto, esso va tenuto in confezioni sigillate ed in un luogo asciutto, fresco e ben arieggiato, al riparo da sorgenti di luce e di calore.

### Caratteristiche Chimiche e Fisiche (sec. Reg. CE 2568/91 e successive modificazioni)

Acidità % ( in ac. Oleico):  $\leq 0.8$  N - Perossidi ( m. Eq. 02/Kg. ):  $\leq 20$

Assorbimenti Spettrofotometrici U.V.: K232:  $\leq 2.50$  - K270:  $\leq 20$  - Delta K:  $\leq 0.010$

#### Frazione Sterolica (G.C.):

Colesterolo %	$\leq 0.5$
Brassicasterolo %	$\leq 0.1$
Campesterolo %	$\leq 4.0$
Stigmasterolo %	< campest.
$\beta$ -Sitosterolo Totale %	$\geq 93$
$\alpha 7$ Stigmastenolo %	$\leq 0.5$
Steroli totali (mg/kg)	$\geq 1000$

#### Alcoli di Terpenici (G.C.):

Eritrodiolo + Uvaolo %	$\leq 4.5$
Stigmastadiene G. C. (mg/Kg)	$\leq 0.15$
Cere totali G. C. (mg/Kg)	$\leq 250$
Solventi alogen. T. (mg/Kg)	$\leq 0.20$
Solventi Alogen. Cad. (mg/Kg)	$\leq 0.10$

#### Frazione Acidi Grassi (G. C.):

Ac. Miristica %	$\leq 0.5$
Ac. Oleico %	$\geq 63.0$
Ac. Linoleico	$\geq 13.50$
Ac. Arachico	$\geq 0.9$
Ac. Eicosenoico %	$\leq 0.6$
Ac. Beenico e Lignocerico %	$\leq 0.4$
Ac. Erucico %	$\geq 0.2$ cad
Isomeri trans - oleici %	n.d.
Isom. Tr-linoleici+linoleici %	$\leq 0.05$
Ac. Saturi pos. 2 dei Trigl. %	$\leq 0.05$
ECN42 HPLC-ECN42 CALCOL.	$\leq 1.3$
Valutazione Organolettica	$\leq 1.3$
REG. (Cee n. 796/2002)	
Mediana del difetto = 0	
Mediana del fruttato > 0	

*Ap. Ig. Carrisi*

*Olio Extravergine di Oliva*