

NOME PRODOTTO	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA			
PROPRIETÀ	Prodotto Convenzionale			
INGREDIENTI	Olive 100% ITALIANE			
CULTIVAR	Carolea 100%			
AREA DI PRODUZIONE	Cutro (KR) – Calabria			
ALTITUDINE	230 slm.			
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre			
STATO DI MATURAZIONE	Inizio Invaiaura			
METODO DI RACCOLTA	Semiautomatica Abbacchiatori			
METODO DI MOLITURA	Ciclo Continuo – Temp. Controllata			
TEMPERATURA DI ESTRAZIONE	Estratto a freddo (inferiore a 27°)			
FORMATI BOTTIGLIE DELUX	0,25 LT	0,50 LT	0,75 LT	
-COD. PRODOTTO				
-PESO LORDO				
-PESO NETTO	230 g	460 g	685 g	
FORMATI LATTINE	5 LT			
-COD. PRODOTTO				
-PESO LORDO	5000 g			
-PESO NETTO	4580 g			
ASPETTO VISIVO	Verde con riflessi dorati			
PROFUMO	Fruttato medio-delicato, sentori di mela, carciofo e sentori erbacei			
SAPORE	Note di amaro e piccante equilibrato			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Equilibrato con fruttato verde “medio”, amaro “medio”, piccante “medio”			
DESCRIZIONE	L’Olio extravergine di Oliva “Pierpaolo Aiello” è prodotto nel rispetto dell’ambiente, seguendo regole precise. Vengono controllate tutte le attività di raccolta e stoccaggio delle olive, la lavorazione, la conservazione ed il confezionamento del prodotto finito.			
IMPIEGO	Ideale per l’uso a crudo su primi e secondi piatti, da abbinare con antipasti di pesce, di zuppe, legumi, carni rosse e bianche.			
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr DI PRODOTTO FINITO	kCal 899		kJ 3762	
	Grassi Totali	di cui acidi grassi saturi: 15 g		
		di cui acidi grassi monoinsaturi: 73 g		
		di cui acidi grassi polinsaturi: 7.5 g		
	Carboidrati: 0 g	di cui zuccheri: 0 g		
Fibre: 0 g	Proteine: 0 g	Sale: 0 g		
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)			
MODALITÀ D’USO	Prodotto pronto all’uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari			
MODALITA’ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.			

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI

ACIDITÀ	< 0,3 %
NUMERO DI PEROSSIDI	< 10 meq[O ₂]/kg
K270	< 0,18
DELTA K	< 0,01
DENSITÀ	0,911 – 0,918 g/ml
UMIDITÀ	< 0,1 %
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

PARAMETRI ORGANOLETTICI

MEDIANA DEL FRUTTATO	5,2
MEDIANA DELL'AMARO	4,6
MEDIANA DEL PICCANTE	5,7
MEDIANA DEI DIFETTI	0,0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CONTA MICROBICA TOTALE A 22 °	< 100 UFC/g
COLIFORMI	Assenti
E. COLI	Assente
MUFFE	Assenti
LIEVITI	Assenti
ENTEROBACTERIACEE	Assenti

ALLERGENI ALIMENTARI

	Aggiunta intenzionale	Possibili tracce
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	NO	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	NO	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	NO	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	NO	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	NO	NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)	NO	NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	NO	NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	NO	NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	NO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg)	NO	NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	NO	NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO	NO	NO

	ST 01 SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Data 07/01/2026 Rev. 02 Pagina 3 di 3
---	--	---

IMBALLO			
- CONFEZIONE SINGOLA: Bottiglie tappo Antirabocco			
DESCRIZIONE	Bottiglia in vetro scuro con tappo antirabbocco		
CAPACITÀ	250 ml	500 ml	750 ml
CODICE EAN			
- CONFEZIONE SINGOLA: Bottiglia			
DESCRIZIONE	Bottiglia in vetro scuro con tappo tappo antigoccia		
CAPACITÀ	1 lt		
CODICE EAN			
- CONFEZIONE SINGOLA: Lattine			
DESCRIZIONE	Lattina in banda stagnata con tappo in plastica		
CAPACITÀ	5 lt		
CODICE EAN			

CONTATTI	
AZIENDA	Azienda Agricola Pierpaolo Aiello
INDIRIZZO	Strada del mare snc
TELEFONO	+39 3204186480
INDIRIZZO E-MAIL	info@pierpaoloaiello.com
WEB	www.pierpaoloaiello.com