SolAgnè

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Olio extra vergine di oliva italiano

Campagna 2026/2027 · Rev. 1, novembre 2026



Immagine del formato 0,5 l

A IDENTIFICAZIONE

DENOMINAZIONE	Olio extra vergine di oliva
CATEGORIA	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
ORIGINE	Italia, Abruzzo. Olive dei nostri ulivi in contrada Sant'Agnese, Città Sant'Angelo (PE)
MOLITURA	Frantoio Montecchia, Morro d'Oro (TE). Solo procedimenti meccanici
INGREDIENTI	Olio extra vergine di oliva
ALLERGENI	Nessuno tra quelli dell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011
MARCHIO	SolAgnè, di Veridia Italia Srl Società Agricola

B VALORI NUTRIZIONALI MEDI

	PER 100 ML
Energia	3389 kJ / 824 kcal
Grassi	91,6 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
acidi grassi monoinsaturi	71 g
acidi grassi polinsaturi	7,6 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

C PARAMETRI ANALITICI

PARAMETRO	LIMITE EVO	LOTTO
Acidità libera	≤ 0,80 %	IN ANALISI
Numero di perossidi	≤ 20 meq O2/kg	IN ANALISI
K232	≤ 2,50	IN ANALISI
K268	≤ 0,22	IN ANALISI
ΔK	≤ 0,01	IN ANALISI

Limiti del Reg. delegato (UE) 2022/2104 per la categoria extra vergine. I valori del lotto sono riportati nel certificato di analisi.

D FORMATI, CODICI E IMBALLO

FORMATO	CONTENUTO	EAN-13	BOTTIGLIA	TAPPO
100 ml	100 ml e	0784300304876	Vetro verde · GL 71	Plastica · PP 5
0,25 l	0,25 l e	0784300304883	Vetro verde · GL 71	Plastica · PP 5
0,5 l	0,5 l e	0784300304890	Vetro verde · GL 71	Plastica · PP 5

CONSERVAZIONE	Al riparo dalla luce e dal calore. Termine minimo di conservazione e lotto in etichetta.
SMALTIMENTO	Bottiglia: raccolta vetro. Tappo: raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo comune.
PRODUTTORE	Prodotto da Frantoio Montecchia di Montecchia Gennaro & C. Snc, C.da Case di Pasquale 29, 64020 Morro d'Oro (TE), per Veridia Italia Srl Società Agricola, Via Piano di Sacco 61, 65013 Città Sant'Angelo (PE).