

Règlementation étiquetage

En AOP Oliu di Corsica

Mentions obligatoires et mentions conseillées dans le cadre de la
« Récolte sur l'Arbre »

Le logo (conseillé)


Oliu di Corsica

La griffe
du Syndicat peut être intégrée sur
vos étiquettes, en plus du
macaron

Dénomination vierge ou vierge
extra (voir conditions)

Huile d'olive Vierge extra

Origine

Appellation d'Origine Protégée
Huile d'olive de Corse

Contenance

50 cl

DDM

*A consommer de préférence
Avant fin 10/18*

Conservation

*A conserver à l'abri de la lumière
et de la chaleur*

Même
champ
visuel



Logo AOP
minimum
15mm

Responsable

Nom et coordonnées

N° de lot

L 0000

Procédé de fabrication

Huile d'olive de catégorie
supérieure obtenue directement
des olives et uniquement par
des procédés mécaniques

Informations
nutritionnelles
(voir conditions)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml

Energie 3 389 kJ / 823 kcal

Graisses		91,5 g
dont - acides gras saturés		12,6 g
Glucides		0 g
dont - sucres		0 g
Protéines		0 g
Sel		< 0,0025 g

N° agrément
conditionneur

N° 0000



« Point vert »
(Voir
conditions)