

terra lavita

OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

verd nature

Oli d'oliva de categoria superior obtingut directament d'olives
i només mitjançant procediments mecànics.

Premsat en fred. Sense filtrar.
Amb procés de decantació cònica per eliminar pòsits.

formats

ampolla 500 ml | ampolla 250 ml



www.terralavita.es



FITXA TÈCNICA

PRODUCTE: Oli d'Oliva Verge Extra

MARCA COMERCIAL: TERRA LA VITA Verd Nature

VARIETAT: Arbequina 100%



CARACTERÍSTIQUES:

És el rei dels olis de taula. Color verdós delicat i suau però a la vegada amb la força i el gust de l'oliva verda acabada de collir i mòlta. Premsat en fred i sense filtrar, passant per una decantació cònica de 3 setmanes abans de ser embotellat. La perfecta companyia de taula: equilibri, bon sabor, potència i delicadesa. És l'oli verd afinat i transportat amb elegància a la taula.

FABRICAT I ENVASAT:

R.S.Nº 16.4195 / CAT – Origen UE

Albert Finestres Quintana
C/ Sant Ramón, 41
Cabrianes 08650
DNI: 39.347.404-Q
Telf: 609384484

Informació nutricional per 100g

Valor energètic	3700 kj 900 kcal
Greixos dels quals saturats	100 g 17 g
monoinsaturats	72 g
poliinsaturats	11 g

Conté quantitats insignificants d'hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal

L'oli d'oliva verge extra s'extreu exclusivament per mitjà de procediments mecànics en condicions tèrmiques que no produeixen cap alteració al producte final, és per això, extremadament important la salut del fruit i la correcta mòlta al molí.

Sense presència de substàncies al·lèrgiques de declaració obligatòria, d'acord amb l'anex II del Rgt- (UE) nº 1169/2011 de 25-10-2011.

Anàlisi	Resultats	Mètode
Acidesa Oleica (%)	0,39	Rgt. (CEE) nº 2568/91
Index de Peròxids (meq O2/Kg)	7,4	Rgt. (CEE) nº 2568/91
K 270	0,12	Rgt. (CEE) nº 2568/91
K 232	1,69	Rgt. (CEE) nº 2568/91
Valoració organolèptica	Verge Extra	Panel Oficial de Tast

REGISTRE SANITARI: 16.4195/CAT

NÚM. DE RSIPAC: 16.04195/CAT

CONSUMIR PREFERENTMENT: 15 MESOS DESPRÉS D'ENVASAR



BOLETÍN DE RESULTADOS

Nº Boletín: 0009517

Nº Registro: PT18_0964

Datos del cliente

PERE CABRÉ CABRÉ

REDESSA-Modul 41 Camí de Valls, 81-87

43204 REUS

Datos de la muestra

Tipo de muestra: AOV

Referencia: E4576

Tipo de análisis: Descriptivo

Observaciones:

Botella de cristal transparente de 250 ml tapada y precintada

Recepción muestra: 09/11/2018

Inicio análisis: 13/11/2018

Finalización análisis: 13/11/2018

Datos de los análisis

Nombre determinación	Resultado	Métodos
Fecha 1a Cata	13/11/2018	
Fecha 2a Cata	.	
Atributos positivos	Intensidad(1) ± DTS(2)	[01] PNT AOR0011
Frutado	4.5 ± 0.3	
Percepción frutado verde	75.0 %	
Percepción frutado maduro	50.0 %	
Amargo	3.7 ± 0.3	
Picante	4.8 ± 0.3	
Manzana	0.0 ± 0.1	
Otras frutas maduras	0.0 ± 0.5	
Lista atributos maduros	.	[02]
Verde	3.0 ± 0.3	
Dulce	4.1 ± 0.3	
Astringente	1.6 ± 0.4	
Almendra	1.8 ± 0.8	
Nuez	0.0 ± 0.2	

Continúa en la página siguiente ...

Passeig Sunyer 4-6
43202 Reus (Tarragona)
Tel. 977.31.82.79
Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
bustialac.daam@gencat.cat / acaivo@gencat.cat
Faq01-8

Pag : [1/2]



Doc.original signat per:
Ma. Angeles Calvo Fandos -
DNI 17213140D (SIG)
14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LV2JY05WG2FXGX4MILDBT4OYRG5PR1

Data creació còpia:
14/11/2018
Data caducitat còpia:
13/11/2021
Pàgina 1 de 4

BOLETÍN DE RESULTADOS



Nº Boletín: 0009517

Nº Registro: PT18_0964

Datos de los análisis

Nombre determinación	Resultado	Métodos
Otros atributos tolerables	1.0 ± 0.8	
Lista otros tolerables	tomaca	[02]
Defectos	Intensidad(1) ± DTS(2)	
Atrojado/Borras	0.0 ± 0.6	
Moho/humedad	0.0 ± 0.2	
Avinado/avinagrado/ácido/agrio	0.0 ± 0.0	
Olivas heladas	0.0 ± 0.0	
Rancio	0.0 ± 0.1	
Otros defectos	0.0 ± 0.0	
Lista otros defectos	.	[03]

Panel oficial reconocido por Consejo Oleícola Internacional (COI), campaña 2017-2018.
 Panel oficial autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente,
 campaña 2017-2018

Observaciones:

- [01]: (1) Mediana de las observaciones (2) Desviación típica sólida
- [02]: Solo se detallan los indicados por más del 33% de los catadores.
- [03]: Solo se detallan los indicados por más del 50% de los catadores.

Localidad y fecha Reus, 14 de Noviembre de 2018

Jefe del Panel

Boletín validado y firmado electrónicamente.

Passeig Sunyer 4-6
 43202 Reus (Tarragona)
 Tel. 977.31.82.79

Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
 bustialac.daam@gencat.cat / acalvo@gencat.cat
 Faq01-8

La muestra ha sido remitida por el propio cliente. El análisis sólo da fe de la muestra recibida.
 Este boletín no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito del Laboratori Agroalimentari.
 La incertidumbre de los resultados analíticos cuantitativos está a disposición de los clientes que la soliciten.

Pag : [2/2]



Doc.original signat per:
 Ma. Angeles Calvo Fandos -
 DNI 17213140D (SIG)
 14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
 d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LV2JYO5WG2FXGX4MILDBT4OYRG5PR1I

Data creació còpia:
 14/11/2018
 Data caducitat còpia:
 13/11/2021
 Pàgina 2 de 4



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Laboratori Agroalimentari

Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya



BUTLLETÍ DE RESULTATS

Núm. Butlletí: 0009517

Núm. Registre: PT18_0964

Dades del client

PERE CABRÉ CABRÉ

REDESSA-Modul 41 Camí de Valls, 81-87

43204 REUS

Dades de la mostra

Tipus de mostra: OOV

Referència: E4576

Tipus anàlisi: Descriptiu

Observacions:

Ampolla de vidre transparent de 250 ml tapada i precintada

Recepció mostra: 09/11/2018

Inici anàlisi: 13/11/2018

Finalització anàlisi: 13/11/2018

Dades de les anàlisis

Nom determinació	Resultat	Mètode
Data 1er Tast	13/11/2018	
Data 2n Tast	.	
Atributs positius:	Intensitat(1) ± DTS(2)	[01] PNT AOR0011
Fruitat d'oliva	4.5 ± 0.3	
Percepció fruitat verd	75.0 %	
Percepció fruitat madur	50.0 %	
Amarg	3.7 ± 0.3	
Picant	4.8 ± 0.3	
Poma	0.0 ± 0.1	
Altres fruites madures	0.0 ± 0.5	
Lista atributs madurs	.	[02]
Verd	3.0 ± 0.3	
Dolç	4.1 ± 0.3	
Astringent	1.6 ± 0.4	
Ametlla	1.8 ± 0.8	
Nou	0.0 ± 0.2	

Continua a la pàgina següent ...

Passeig Sunyer 4-6
43202 Reus (Tarragona)
Tel. 977.31.82.79
Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
bustialac.daam@gencat.cat / acalvo@gencat.cat
Faq01-8

Pag : [1/2]



Doc.original signat per:
Ma. Angeles Calvo Fandos -
DNI 17213140D (SIG)
14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat
d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LV2JYO5WG2FXGX4MILDBT4OYRG5PR1

Data creació còpia:
14/11/2018
Data caducitat còpia:
13/11/2021
Pàgina 3 de 4

BUTLLETÍ DE RESULTATS



Núm. Butlletí: 0009517

Núm. Registre: PT18_0964

Dades de les anàlisis

Nom determinació	Resultat	Mètode
Altres atributs tolerables	1.0 ± 0.8	
Llista altres tolerables	tomaca	[02]
Defectes	Intensidad(1) ± DTS(2)	
Amuntegades/Baixos	0.0 ± 0.6	
Fongs/humitat	0.0 ± 0.2	
Avinat/avinagrat/àcid/agre	0.0 ± 0.0	
Olives gelades	0.0 ± 0.0	
Ranci	0.0 ± 0.1	
Altres defectes	0.0 ± 0.0	
Llista altres defectes	.	[03]

Panell oficial reconegut pel Consell Oleícola Internacional (COI), campanya 2017-2018.

Panell oficial autoritzat pel Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, campanya 2017-2018.

Observacions:

- [01]: (1) Mediana de les observacions (2) Desviació típica sòlida
- [02]: Només s'especifiquen els indicats per més del 33% dels tastadors.
- [03]: Només s'especifiquen els indicats per més del 50% dels tastadors.

Localitat i data Reus, 14 de Novembre de 2018

Cap del Panell

Butlletí validat i signat electrònicament.

Passeig Sunyer 4-6
 43202 Reus (Tarragona)
 Tel. 977.31.82.79

Panell Oficial de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya
 bustialac.daam@gencat.cat / acalvo@gencat.cat
 Faq01-8

La mostra ha estat tramesa pel propi client. L'anàlisi només dona fe de la mostra rebuda.
 Aquest butlletí no es pot reproduir parcialment sense l'aprovació per escrit del Laboratori Agroalimentari.
 La incertesa dels resultats analítics quantitius és a disposició dels clients que la sol·licitin.

Pag : [2/2]



Doc.original signat per:
 Ma. Angeles Calvo Fandos -
 DNI 17213140D (SIG)
 14/11/2018

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0LV2JYO5WG2FXGX4MILDBT4OYRG5PR1I

Data creació còpia:
 14/11/2018
 Data caducitat còpia:
 13/11/2021
 Pàgina 4 de 4