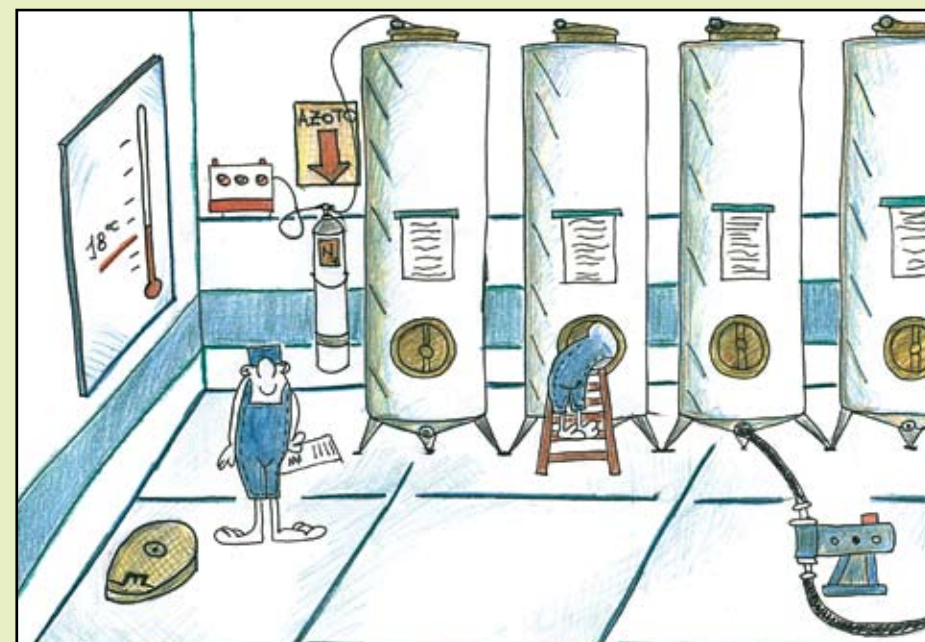


# Conserviamo la Qualità

## Stoccaggio in azienda

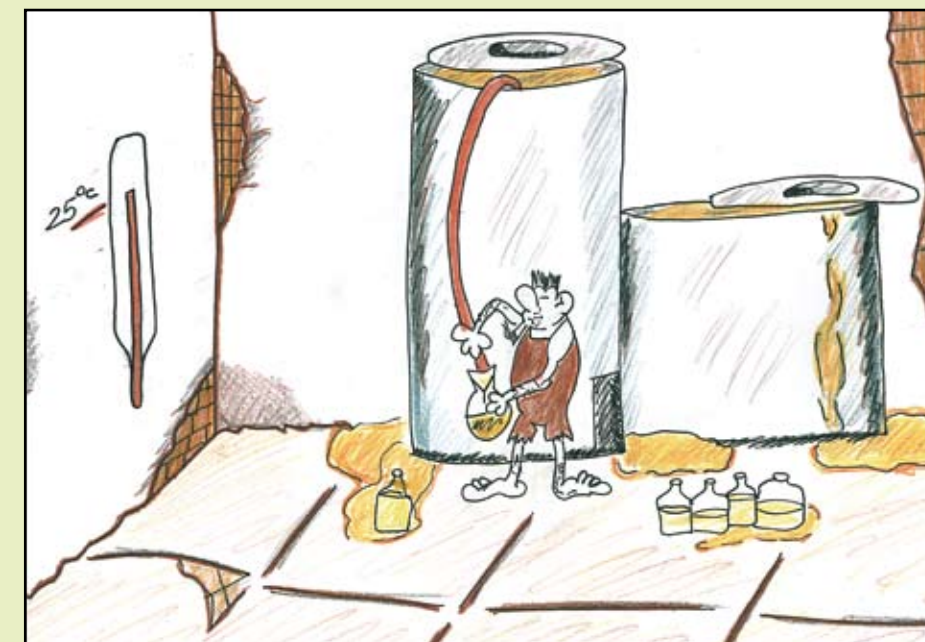
### Cosa fare

- utilizzare serbatoi con scarico morchia
- preferire la conservazione sotto azoto
- assicurare la corretta decantazione dell'olio
- utilizzare serbatoi in acciaio inox o cisterne interrate correttamente rivestite
- chiudere ermeticamente i serbatoi
- scaricare le morchie
- monitorare costantemente la temperatura
- ispezionare periodicamente le cisterne e le tubature



### Cosa non fare

- utilizzare pompe che provocano turbolenze
- lasciare spazio di testa nei serbatoi
- lasciare l'olio a contatto con le morchie



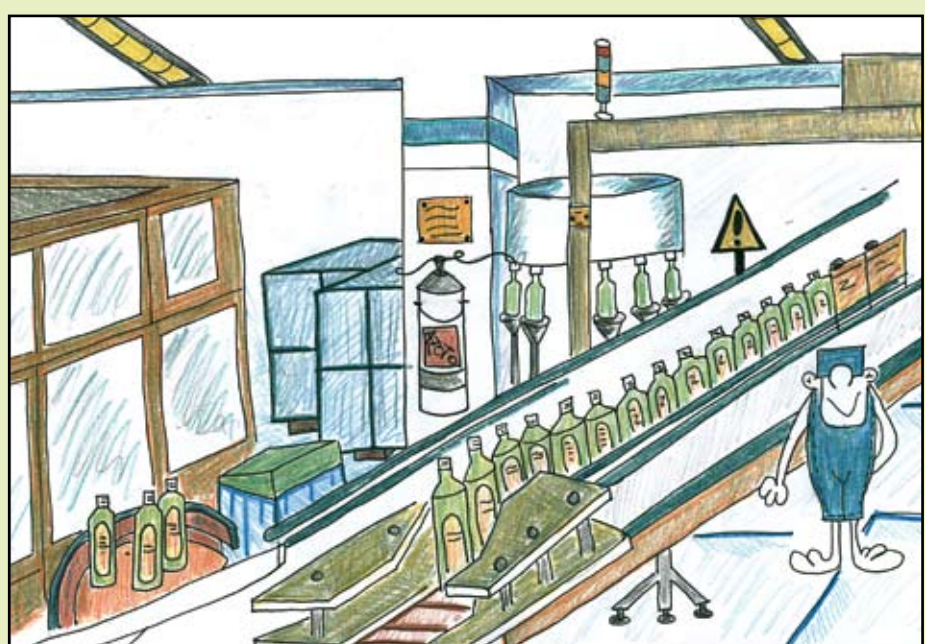
### Fattori di rischio

- contatto con ossigeno,
- contatto con acqua e morchia

## Confezionamento e imballaggio

### Cosa fare

- monitoraggio periodico degli impianti di confezionamento
- preferire il confezionamento sotto azoto
- assicurare un'accurata pulizia dei contenitori
- preferire confezioni con alto potere schermante nei confronti della luce
- utilizzare cartoni ondulati o film plastici scuri per gli imballaggi



### Cosa non fare

- evitare tappi che possono favorire la caduta di gocce d'olio
- esporre le confezioni alla luce
- tenere gli imballaggi a temperature elevate



### Fattori di rischio

- contatto con ossigeno
- temperatura,
- esposizione a sorgente luminosa

## Trasporto

### Cosa fare

- dotare il mezzo di trasporto di un sistema di monitoraggio della temperatura
- tenere il carico a temperature comprese tra 10 e 25°C
- tenere il carico a riparo dalla luce



### Cosa non fare

- iniziare il carico prima del fine settimana e completarlo il lunedì successivo
- esporre il carico a temperature troppo alte o troppo basse
- sostare a lungo con temperature troppo alte o troppo basse
- utilizzare mezzi di trasporto telonati
- evitare la sosta dei pallet nei piazzali



### Fattori di rischio

- fase di carico
- temperatura
- esposizione a sorgente luminosa

## Stoccaggio in piattaforma e in magazzino

### Cosa fare

- tenere l'ambiente e/o i serbatoi a temperature comprese tra 10 e 25°C
- posizionare le confezioni in ambienti bui
- schermare i lucernari con vernici filtranti
- posizionare le confezioni in vetro nella parte bassa dei bancali



### Cosa non fare

- evitare sbalzi termici troppo forti
- stoccare il prodotto sui piazzali



### Fattori di rischio

- temperatura
- esposizione a sorgente luminosa

## Esposizione al punto vendita

### Cosa fare

- posizionare le bottiglie in vetro chiaro nella parte bassa dello scaffale
- utilizzare luci < 500 lux medi
- minimizzare il tempo di esposizione
- assicurare un'adeguata rotazione del prodotto
- tenere le confezioni a temperature prossime a 25°C
- monitorare costantemente la temperatura



### Cosa non fare

- utilizzare luci con colore > 4000 °K
- lasciare sullo scaffale confezioni con TMC prossimo alla scadenza



### Fattori di rischio

- esposizione a sorgente luminosa
- tempo di esposizione
- temperatura

