



Scheda tecnica - Technical data sheet		STA 72023
Olio extra vergine di oliva Biologico – 100 % Italiano <i>organic extra virgin olive oil - 100% italian</i>		Rev. 1 del 18/03/14 Pag. 1 di 2
Verifica : LAB	Approvazione: RSGI	Ref. PGS 16 SMM

Composizione, descrizione prodotto - Product description

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Miscela di oli di oliva biologici italiani estratti a freddo dal frutto della *Olea Europea L.* Conforme al Reg. UE 29/2012 e successive modifiche.

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Blend of organic Italian olive oils cold extraction from fruits of Olea Europea L. . Compliance to Reg UE 29/2012 and following updates.

Requisiti generali - General requirements

Le materie prime, il prodotto finito e la tecnologia di produzione sono conformi alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti e in particolare al Reg CE n. 834/2007 e successivi aggiornamenti. Il prodotto è realizzato nel rispetto delle "Good Manufacturing Practice" e sotto controllo igienico-sanitario, come da idoneo piano HACCP, al fine di evitare possibili contaminazioni durante la produzione.

Raw materials, finished goods and production technology are in conformity with national, UE legislation and in particular with Council Regulation EC n. 834/2007 and following updates. Product is manufactured according to "Good Manufacturing Practice" under a health/sanitary control in order to avoid potential contamination during production., as a suitable HACCP system.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic specification

L'olio è ottenuto rigorosamente mediante spremitura a freddo dalle migliori olive. Le piante vengono coltivate nel completo rispetto della natura, secondo il sistema di coltivazione biologico, che bandisce ogni tipo di fitofarmaci, concimi chimici e diserbanti. Il colore è giallo oro, con sfumature verdi. Il corpo è rotondo con sfumature di mandorla e mela. Estratto a freddo.

The oil is obtained strictly through cold pressed from the best olives. The plants are grown in full respect of nature, according to the system of organic farming, which bans any kind of pesticides, chemical fertilizers and herbicides. The color is golden yellow with green hues. The body is round with hints of almond and apple. Cold extraction.

Standard chimici e chimico-fisici - Chemical and chemical-physical standards

Parametri - Parameters	Valore tipico - typical value	Min - Max	U.M.	Metodo - Method
Acidità in acido oleico - (al confezionamento) <i>F.F.A. (oleic acid) (packaging)</i>	inferiore a <i>less than</i> 0,40	max. 0,8	%	Reg. CEE2568/91 all. II
Perossidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>	inferiore a <i>less than</i> 10	max. 20,0	mEq O ₂ /Kg	Reg. CEE2568/91 all. III
K ₂₃₂ (al confezionamento /packaging)	inferiore a <i>less than</i> 2,1	max. 2,50		Reg. CEE2568/91 all. IX
K ₂₇₀ (al confezionamento /packaging)	inferiore a <i>less than</i> 0,16	max. 0,22		Reg. CEE2568/91 all. IX
ΔK		max. 0,01		Reg. CEE2568/91 all. IX
Etil Esteri (al confezionamento) Ethyl Esters (packaging)	inferiore a <i>less than</i> 20	Max 40	ppm	Come da Reg. CEE 2568/91 All V <i>As per Reg. CEE 2568/91 All V</i>
ΔECN42	inferiore a <i>less than</i> 0,10	max. 0,20		Reg. CEE2568/91 all. XVIII
Stigmastadieni		max. 0,05		Reg. CEE2568/91 all. XVII
<i>Composizione degli acidi grassi, per GLC - GLC ranges of fatty acids composition</i>				
C14:0 - Acido Miristico - <i>Myristic Acid</i>		max. 0,03	%	
C16:0 - Acido Palmitico - <i>Palmitic Acid</i>		7,5 - 20,0	%	
C16:1 - Acido Palmitoleico - <i>Palmitoleic Acid</i>		0,3 - 3,5	%	
C17:0 - Acido Eptadecanoico - <i>Eptadecanoic Acid</i>		max. 0,3	%	
C17:1 - Acido Eptadecenoico - <i>Eptadecenoic Acid</i>		max. 0,3	%	
C18:0 - Acido Stearico - <i>Stearic Acid</i>		0,5 - 5,0	%	
C18:1 - Acido Oleico - <i>Oleic Acid</i>		55,0 - 83,0	%	
C18:2 - Acido Linoleico - <i>Linoleic Acid</i>		3,5 - 21,0	%	
C18:3 - Acido linolenico - <i>Linolenic Acid</i>		max. 1,0	%	
C20:0 - Acido Arachico - <i>Arachic Acid</i>		max. 0,6	%	
C20:1 - Acido Eicosenoico - <i>Eicosenoic Acid</i>		max. 0,4	%	
C22:0 - Acido Beenico - <i>Behenic Acid</i>		max. 0,2	%	
C24:0 - Acido Lignoceroico - <i>Lignoceric Acid</i>		max. 0,2	%	
<i>Composizione degli steroli, per GLC - GLC ranges of phytosterols composition</i>		Come da Reg. CEE 2568/91 All V <i>As per Reg. CEE 2568/91 All V</i>		

1.2 digliceridi - 1.2 diglycerides (%)				
Periodo	Gennaio-Marzo <i>January to March</i>	Aprile-Giugno <i>April to June</i>	Luglio-Settembre <i>July to September</i>	Ottobre-Dicembre <i>October to December</i>
Valore tipico	85	75	65	70

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nel Reg. CEE 2568/91 e successivi aggiornamenti.

For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with CEE Reg 2568/91 and following updates.



Scheda tecnica - Technical data sheet
Olio extra vergine di oliva Biologico – 100 % Italiano
organic extra virgin olive oil - 100% italian

STA 72023

Rev. 1 del 18/03/14

Pag. 2 di 2

Dichiarazione nutrizionale - Nutrition Declaration - Reg UE 1169/2011

	Per 100 ml per 100 ml
Energia: - Energy:	3389kJ - 824 kcal
Grassi: - fat:	91,6 g
di cui: - of which:	
Acidi grassi saturi saturates	13,7 g
Acidi grassi monoinsaturi Mono-unsaturates	68,7 g
Acidi grassi polinsaturi Polyunsaturates	9,2 g
Carboidrati: Carbohydrate:	0,0 g
Di cui zuccheri: of which Sugars:	0,0 g
Fibre:	0,0 g
Fibre:	0,0 g
Proteine:	0,0 g
Protein:	0,0 g
Sale:	0,0 g
Salt:	0,0 g

Contaminanti - Contaminants

Parametri - <i>Parameters</i>	Min - Max	U.M.	Riferimento legislativo - <i>legislative reference</i>	
Benzo (a) pirene <i>Benzo (a) pyrene</i>	max. 2,0	ppb	Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.	
Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene <i>Sum of Benzo (a) pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene</i>	max. 10,0	ppb	Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.	
Metalli pesanti - <i>Heavy metal</i> - Ferro - <i>Iron</i> - Rame - <i>Copper</i> - Piombo - <i>Lead</i> - Arsenico - <i>Arsenic</i>	max 1,5 max 0,1 max 0,1 max 0,1	mg/kg mg/kg mg/kg mg/kg	Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.	
Residui di presidi fitosanitari <i>Remainder of fitosanitary</i>	Come da legislazione italiana/comunitaria vigente. <i>As per Italian or CE legislation in force.</i>			
Somma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 e PCB180 <i>Sum PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 e PCB180</i>	max 40	ng/g olio		Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Somma Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) <i>Sum Dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)</i>	max 0,75	pg/g olio		Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Somma Diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) <i>Sum Dioxins and dioxin like (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)</i>	max 1,25	pg/g olio	Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.	
Solventi (esano) <i>Solvent (n-hexane)</i>	max 1	mg/kg	ISO 9832	

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme alla legislazione vigente.

For all characteristics not above mentioned, product is consistent with legislation in force

OGM - GMO

Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM).

The product does not contain and does not rise from genetically modified organisms (GMO).

Allergeni - Allergens

Ingredienti allergenici assenti (vedi Direttiva CE 89/2003 e successivi aggiornamenti e relativi recepimenti nazionali). Etichettatura allergeni non necessaria. Il prodotto non contiene glutine.

Absence of allergens ingredients (Annex III bis of the Directive 2003/89/CE and modification). Allergen labelling not required. The product does not contain gluten.

Radiazioni ionizzanti - Ionizing radiation:

Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti.

The product is not exposed to ionizing radiation.

Stoccaggio e trasporto - Storage and transport

Il prodotto viene stoccato in serbatoi di acciaio inox rispondenti alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti e conservato a temperatura di circa 25°C. La consegna, se prevista, viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Product is stored in proper tank in accordance with enforced health/sanitary legislation and kept at the temperature about 25 °C. If agreed, delivery is through proper insulated stainless steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.