



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. 0 del 19/12/12 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. CEE 1019/02 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 CEE 1019/02 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 - Organolectic specification

Limpido e di colore giallo verde. Gusto tipico delicato ma pieno con retrogusto equilibrato.

Clear appearance and yellow-green colour. Mild but distinct olive taste with a balanced after taste.

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

Parametri - Parameters	Min - Max	U.M.	Metodo - Method
Acidità in acido oleico - F.F.A. (oleic acid)	max. 0,80	%	Reg. CEE2568/91 all. II
Perossidi (al carico/confezionamento) - Peroxide value (loading/ packaging)	max. 20,0	mEq O ₂ /Kg	Reg. CEE2568/91 all. III
K ₂₃₂	max. 2,50		Reg. CEE2568/91 all. IX
K ₂₇₀	max. 0,20		Reg. CEE2568/91 all. IX
ΔK	max. 0,01		Reg. CEE2568/91 all. IX
Composizione degli steroli, per GLC - GLC ranges of phytosterols composition	Come da Reg. CEE 2568/91 All V As per Reg. CEE 2568/91 All V		
Δ ECN42	max. 0,20		Reg. CEE2568/91 all. XVIII
Stigmastadieni	max. 0,10		Reg. CEE2568/91 all. XVII
Punto di fumo Smoke point	min. 160	°C	NGD 77
Composizione degli acidi grassi, per GLC - GLC ranges of fatty acids composition			
C14:0 - Acido Miristico - Myristic Acid	max. 0,05	%	
C16:0 - Acido Palmitico - Palmitic Acid	7.5 - 20.0	%	
C16:1 - Acido Palmitoleico - Palmitoleic Acid	0.3 - 3.5	%	
C17:0 - Acido Eptadecanoico - Eptadecanoic Acid	max. 0.3	%	
C17:1 - Acido Eptadecenoico - Eptadecenoic Acid	max. 0.3	%	
C18:0 - Acido Stearico - Stearic Acid	0.5 - 5.0	%	
C18:1 - Acido Oleico - Oleic Acid	55.0 - 83.0	%	
C18:2 - Acido Linoleico - Linoleic Acid	3.5 - 21.0	%	
C18:3 - Acido linolenico - Linolenic Acid	max. 1.0	%	
C20:0 - Acido Arachico - Arachic Acid	max. 0.6	%	
C20:1 - Acido Eicosenoico - Eicosenoic Acid	max. 0.4	%	
C22:0 - Acido Behenico - Behenic Acid	max. 0.2	%	
C24:0 - Acido Lignoceric - Lignoceric Acid	max. 0.2	%	

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. 0 del 19/12/12
Pag. 2 di 2

Tabella nutrizionale - Nutrition facts

	Per 100 g	Per 100 ml
Valore energetico: <i>Energy Value</i>	900 kcal 3700 kJ	824 kcal - 3389kJ
Proteine: <i>Protein:</i>	0,0 g	0,0 g
Carboidrati: <i>Carbohydrates:</i>	0,0 g	0,0 g
Di cui zuccheri: <i>Sugar:</i>	0,0 g	0,0 g
Grassi: <i>Total fat:</i>	100,0 g	91,6 g
Di cui saturi: <i>Saturated fat:</i>	15,0 g	13,7 g
Monounsaturi: <i>Monounsaturated fat:</i>	75,0 g	68,7 g
Polinsaturi: <i>Polyunsaturated fat:</i>	10,0 g	9,2 g
Colesterolo: <i>Cholesterol:</i>	0,2 mg	0,2 mg
Fibre alimentari: <i>Alimentary fiber:</i>	0,0 g	0,0 g
Sodio: <i>Sodium:</i>	0,0 g	0,0 g

Contaminanti - Contaminants

Parametri - <i>Parameters</i>	Min - Max	U.M.	Metodo - <i>Method</i>
Benzo (a) pirene <i>Benzo (a) pyrene</i>	max. 2,0	ppb	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
Metalli - <i>Metal</i>			
• Ferro - <i>Iron</i>	max 1,5	mg/kg	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
• Rame - <i>Copper</i>	max 0,1	mg/kg	
• Piombo - <i>Lead</i>	max 0,1	mg/kg	
• Arsenico - <i>Arsenic</i>	max 0,1	mg/kg	
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	Rif: 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	Rif: 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	Rif: Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.

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). The labeled of allergens is not necessary. The product does not contain gluten.

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.