

GRUPPO PORTARO SRL 	SCHEDA TECNICA OLIO DI SANSÀ DI OLIVA RAFFINATO CONFEZIONATO "BELVEDERE"	MOD.ST REV.0.2 DEL 08/01/2021
---	---	---

<u>NOME PRODOTTO</u>	OLIO DI SANSÀ DI OLIVA RAFFINATO
<u>DEFINIZIONE</u>	Prodotto ottenuto dall'olio di sansa di oliva grezzo con tecniche di raffinazione che non implicano modificazioni della struttura gliceridica iniziale e con una acidità libera, espressa in acido oleico, non superiore a 0.30 gr. su 100.
<u>DESTINAZIONE</u>	Il prodotto è idoneo a servire come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano. Si garantisce che esso è assolutamente conforme a tutte le norme vigenti in Italia e nella C.E.E. in materia.
<u>REQUISITI GENERALI</u>	• È preparato, lavorato, conservato, trasportato, secondo le migliori norme tecnologiche ed igieniche. • È privo di sostanze estranee, di impurità di qualsiasi origine ed entità, esente da odori e sapori estranei, da contaminazioni, residui di insetti e roditori od altro. • È esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque specie. • È conforme al Reg. CE 1881/2006 e ss.mm.ii in merito al contenuto di contaminanti. • È conforme al Reg. CEE n.396/2005 e ss.mm.ii in merito ai livelli massimi di antiparassitari e pesticidi nei prodotti alimentari.
<u>ORIGINE</u>	Prodotto di origine comunitaria.
<u>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</u>	
COLORE	Giallo paglierino leggermente dorato.
ODORE	Fruttato, fragrante e gradevole (assenza di odori di rancido, muffa, o altra natura).
SAPORE	Dolce mandorlato, netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva, senza retrogusti difettosi di terra, muffa, riscaldamento, rancido e di amaro persistente.
ASPETTO	Limpido a 20°C, brillante.

<u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi di 100 ml di olio)</u>	
ENERGIA	Kcal 824 Kj 3389
GRASSI	g 91,6
di cui acidi grassi saturi	g 14
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
PROTEINE	g 0
SALE	g 0

Il prodotto è commercializzato nel rispetto di tutte le indicazioni in materia di etichettatura e trasmissione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori previste dal Reg. UE 1169/2011.

<u>REQUISITI CHIMICI</u>	
Acidità, in acido oleico	≤ 0,3
N° di perossidi, in milliequivalenti di O₂/Kg	≤ 5
Ricerca dei saponi	Negativa
Assorbimenti Spettrofotometrici nell'U.V.	
- K270	≤ 2,00
- K232	---
- Δ K	≤ 0,20
<u>Composizione % degli acidi grassi, mediante GLC</u>	
- Acido Miristico	≤ 0.03
- Acido Palmitico	7.5-20
- Acido Palmitoleico	0.3-3.5
- Acido Eptadecanoico	≤ 0.3

- Acido Eptadecenoico	≤ 0.3
- Acido Stearico	0.5-5
- Acido Oleico	55-83
- Acido Linoleico	2.5-21
- Acido Arachico	≤ 0.6
- Acido Linolenico	≤ 1.0
- Acido Eicosenoico	≤ 0.4
- Acido Beenico	≤ 0.3
- Acido Lignocerico	≤ 0.2
<u>Ricerca Acidi Grassi in forma trans</u>	
<u>Sommatoria forme trans</u>	
- Isomeri Transoleici	$\leq 0.40 \%$
- Isomeri Translinoleici + Translinolenici	$\leq 0,35 \%$
Composizione % degli steroli, mediante GLC	
- Colesterolo	≤ 0.50
- Brassicasterolo	≤ 0.20
- Campesterolo	≤ 4.00
- Stigmasterolo	< Camp.
- β -Sitosterolo apparente	≥ 93.0
- Δ_7 -Stigmastenolo	≤ 0.50

-Eritrodiole + Uvaolo	> 4.50
- Steroli Totali	≥ 18000 mg/kg
ECN42 (differenza tra reale e teorico)	≤ 0,5
Stigmastadieni	---
Cere (C40+C42+C44+C46)	>350 mg/kg
2 gliceril monopalmitato	≤ 1,4
Etil esteri degli acidi grassi (EEAG)	---

Per tutti i parametri non riportati, il prodotto è conforme ai valori previsti dal Reg. UE 2568/1991 e ss.mm.ii e al Codex Alimentarius.

<u>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</u>	Il pericolo di contaminazione microbiologica per l'olio è da considerarsi inesistente in quanto gli oli non sono substrato di crescita di microrganismi poiché privi di acqua, sostanze azotate e carboidrati.
---	--

<u>ALLERGENI</u>	Presenza nel prodotto	Presenza nella linea produttiva	Presenza in azienda	Rischio di contaminazione crociata
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	SI	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti	NO	NO	NO	NO
9. Sedano e prodotti a base di	NO	NO	NO	NO

sedano				
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti, in concentrazioni superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2	NO	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

<u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u>	Conservare in luogo fresco e buio, distante da fonti di luce e di calore.
<u>NORME PRODUTTIVE</u>	L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche. La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02. Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP. Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.
<u>OGM</u>	Il prodotto non contiene ingredienti, additivi e coadiuvanti che contengano, consistano in, o derivano da O.G.M.
<u>RADIAZIONI IONIZZANTI</u>	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.
<u>MODALITA' D' USO</u>	Prodotto pronto all' uso e/o da utilizzare come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano.
<u>DIETA VEGANA E VEGETARIANA</u>	Il prodotto è idoneo ad essere usato per la preparazione di prodotti alimentari vegani, in quanto non è ottenuto né confezionato impiegando materie prime, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale. -
<u>SHELF-LIFE /SCADENZA</u>	Tempo minimo di conservazione (TMC) fissato a 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

L'olio dovrà essere conforme alla normativa italiana e/o europea per quanto riguarda pesticidi ed altri eventuali contaminanti di origine ambientale.

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni quando le future normative dovessero prevederlo.

MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	BOTTIGLIA DA LT.1
CODICE INTERNO	11
CODICE EAN	8011577000012
PALLETIZZAZIONE	12 pezzi per collo, 10 colli per strato, 50 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez28. cm, Lung33 cm, Prof. 24,5 cm.



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	BOTTIGLIA PET DA LT.1
CODICE INTERNO	411
CODICE EAN	8011577001439
PALLETIZZAZIONE	12 pezzi per collo, 10 colli per strato, 60 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.26 cm, Lung28 cm, Prof. 24,5 cm



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	LATTA DA 5 LT
CODICE INTERNO	13
CODICE EAN	8011577000128
PALLETIZZAZIONE	4 pezzi per collo, 11 colli per strato, 55colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.35cm, Lung32 cm, Prof. 24 cm.



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	TANICA DA 5 LT IN PET
CODICE INTERNO	113
CODICE EAN	8011577000296
PALLETIZZAZIONE	2 pezzi per collo, 17 colli per strato, 85 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.31 cm, Lung30.5 cm, Prof. 15 cm

