



Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>		STA 71001
Olio di oliva <i>Olive oil</i>		Rev. 4 del 03/04/14 Pag. 1 di 4
Verifica : LAB	Approvazione: RSGI	Ref. PGS 16 SMM

Composizione, descrizione prodotto - *Product description*

Olio di oliva - Composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini. Olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive. Conforme al Reg. UE 29/2012 e successive modifiche.

Olive oil - Composed of refined olive oils and virgin olive oils. Oil comprising exclusively olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives. Compliance to Reg EU 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. 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 and UE legislation. 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*

Limpido e di colore giallo dorato. Delicato sentore di oliva al profumo e al gusto.
Clear and golden yellow. Delicate hint of olive oil to scent and taste.

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

Parametri - <i>Parameters</i>	Min - Max	U.M.	Metodo - <i>Method</i>
Acidità in acido oleico - (al confezionamento) <i>F.F.A.(oleic acid) (packaging)</i>	max. 1,0	%	Reg. CEE2568/91 all. II
Perossidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>	max. 15,0	mEq O ₂ /Kg	Reg. CEE2568/91 all. III
<i>K₂₇₀ (confezionamento/packaging)</i>	max. 0.90		Reg. CEE2568/91 all. IX
<i>ΔK (confezionamento/packaging)</i>	max. 0,15		Reg. CEE2568/91 all. IX
<i>Δ ECN42</i>	max. 0,3		Reg. CEE2568/91 all. XVIII
<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 Lignocerico - <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 As per Reg. CEE 2568/91 All V			

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***STA 71001****Olio di oliva**
Olive oil

Rev. 4 del 03/04/14

Pag. 2 di 4

Dichiarazione nutrizionale - Nutrition Declaration - Reg UE 1169/2011

	Per 100 ml per 100 ml
Energia: <i>Energy:</i>	824 kcal - 3389kJ
Grassi: <i>fat:</i>	91,6 g
di cui saturi <i>of which saturates:</i>	13,7 g
Monoinsaturi <i>Mono-unsaturates</i>	68.7 g
Polinsaturi <i>Polyunsaturates</i>	9.2 g
Carboidrati: <i>Carbohydrate:</i>	0,0 g
Di cui zuccheri: <i>of which Sugars:</i>	0,0 g
Fibre: <i>Fibre:</i>	0,0 g
Proteine: <i>Protein:</i>	0,0 g
Sale: <i>Salt:</i>	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.



Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>	STA 71001
Olio di oliva <i>Olive oil</i>	Rev. 4 del 03/04/14 Pag. 3 di 4

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.



Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>	STA 71001
Olio di oliva <i>Olive oil</i>	Rev. 4 del 03/04/14 Pag. 4 di 4