



Scheda tecnica - Technical data sheet		STA 72004
Olio extra vergine di oliva <i>Extra virgin olive oil</i>		Rev. 5 del 20/03/15 Pag. 1 di 3
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. Conforme al Reg. UE 29/2012 e successive modifiche. Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea .

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Compliance to Reg EU 29/2012 and following updates. Blend of olive oils of European Union origin.

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 con sfumature verdi. E' espressione di un territorio vasto, grazie alla peculiarità rappresentata dalle olive con cui è prodotto che sviluppano profumi e sapori caratteristici del Bacino Mediterraneo. L'amaro e il piccante sono in armonia tra loro, senza che una caratteristica sovrasti l'altra.

Clear and yellow in color with green hues. It is the expression of a vast territory, thanks to the peculiarities of olives with which it is produced, that develop characteristic flavors and aromas of the Mediterranean Basin. The bitter and spicy are in harmony with each other, without a characteristic overhang the other.

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

Parametri - Parameters	Reg.CEE2568/91	U.M.	Metodo - Method
Acidità in acido oleico -(confezionamento) <i>F.F.A.(oleic acid) (packaging)</i>	max. 0,80	%	Reg. CEE2568/91 all. II
Perossidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>	max. 20,0	mEq O ₂ /Kg	Reg. CEE2568/91 all. III
Etil Esteri (al confezionamento) <i>Ethyl Esters (packaging)</i>	Max 35	ppm	
K ₂₃₂ (al confezionamento/packaging)	max. 2,50		Reg. CEE2568/91 all. IX
K ₂₇₀ (al confezionamento/packaging)	max. 0,22		Reg. CEE2568/91 all. IX
ΔK	max. 0,01		Reg. CEE2568/91 all. IX
Δ ECN42 (al confezionamento/packaging)	max. 0,20		Reg. CEE2568/91 all. XVIII
Stigmastadieni (al confezionamento/packaging)	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 Lignocerico - <i>Lignoceric Acid</i>	max. 0.2	%	



Scheda tecnica - Technical data sheet

STA 72004

Olio extra vergine di oliva
Extra virgin olive oil

Rev. 5 del 20/03/15

Pag. 2 di 3

Composizione degli steroli , per GLC -
GLC ranges of phytosterols compositionCome 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.

Dichiarazione nutrizionale - Nutrition Declaration - Reg UE 1169/2011

	Per 100 ml per 100 ml
Energia: Energy:	824 kcal - 3389kJ
Grassi: fat:	91,6 g
di cui saturi of which saturates:	13,7 g
Monounsaturi Mono-unsaturates	68.7 g
Polinsaturi Polyunsaturates	9.2 g
Carboidrati: Carbohydrate:	0,0 g
Di cui zuccheri: of which Sugars:	0,0 g
Fibre: Fibre:	0,0 g
Proteine: Protein:	0,0 g
Sale: 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>	max 1.5	mg/kg	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 phytosanitary</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).

**Olio extra vergine di oliva**
*Extra virgin olive oil***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.