

## Scheda tecnica – Technical Data Sheet

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO - ITALIA ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – ITALY

### INFORMAZIONI GENERALI

GENERAL INFORMATION

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici. Da agricoltura biologica. Estratto a freddo ad una temperatura inferiore a 27° gradi.

*Superior category olive oil obtained directly from olives mechanical means from cold pressed. Blend of olive oils. Extraction without use of solvents, followed by filtration*

**Codice / Code** CEE

**Materie prime / Raw materials** Selezione di olive *Olea europae* provenienti da coltivazioni biologiche  
*Selection of Olea europae olives from organic agriculture*

**Origine materie prime / Raw materials origin** Italia  
Italy

**Campagna olearia Campaign** 2015-2016

**Sito di imbottigliamento / Packaging site** c/o Joe&Co S.r.l., Via Caboto 40, Montecchio M. (VI). Italy

### PRODOTTO

#### Parametri organolettici / Organoleptic parameters

**Colore / Colour** Giallo con riflessi verdi  
*Yellow, with green shadow*

**Gusto / Taste** Tipico dell'oliva, morbido  
*Typical of the olive, mild*

#### Parametri chimico-analitici / Chemical analytical parameters

**Acidità (% acido oleico) / Acidity (% oleic acid)** ≤ 0.8

**Perossidi ( meq O<sub>2</sub>/kg) / Peroxides value ( meq O<sub>2</sub>/kg)** ≤ 20

#### Composizione (% acidi grassi) / FFAA %

**Miristico / Myristic** C14:0 ≤ 0.02

**Palmitico / Palmitic** C16:0 7.5 - 20

**Stearico / Stearic** C18:0 0.5 – 5.0

**Oleico / Oleic** C18:1 55.00 - 83.00

**Linoleico / Linoleic** C18:2 3.0 - 21.0

**Linolenico / Linolenic** C18:3 ≤ 1

**Arachico / Arachic** C20:0 ≤ 0.6

**Eicosenoico / Eicosenoic** C20:1 ≤ 0.4

**Beenico / Behenic** C22:0 ≤ 0.2

**Lignoceric / Lignoceric** C24:0 ≤ 0.2

PRODUCT

**Valori nutrizionali (valori medi per 100 ml) / Nutritional values (typical values for 100 ml)**

<b>Valore energetico/ Energy</b>	3404 KJ / 828 kcal
<b>Proteine / Proteins</b>	0 g
<b>Carboidrati / Carbohydrates</b>	0 g
di cui zuccheri <i>sugars</i>	0 g
<b>Grassi / Fats</b>	92 g
Saturi <i>Saturated</i>	15 g
Monoinsaturi <i>Monounsaturated</i>	67 g
Polinsaturi <i>Polyunsaturated</i>	10 g
<b>Sale / Salt</b>	0 g

**Pesticidi (mg/kg) Pesticides (mg/kg)**

**Analisi multiresiduale / Multiresidual analysis** ≤ 0.01

**OGM / GMO**

Il prodotto è OGM free secondo il Reg. 1829/2003/EC – 1830/2003/EC  
This product is OGM free according to Reg. 1829/2003/EC – 1830/2003/EC

**Allergeni / Allergenes**

Il prodotto è conforme a: Reg. 2003/89/EC All. III bis per gli ALLERGENI; 2006/142/EC; Reg 1169/11  
This product is in accordance with Reg. 2003/89/EC All. III bis for ALLERGENES; 2006/142/EC; 1169/11

Presenza nel prodotto / <i>In the product</i>	Nessuno / <i>None</i>
Presenza nel sito di imbottigliamento / <i>In the bottling site</i>	Sesamo, soia <i>Sesame, Soy</i>
Presenza nell'impianto di produzione / <i>In the production implant</i>	Nessuno <i>None</i>

**Durata e conservazione / Shelf life and conservation**

<b>Bottiglia sigillata</b> <i>Unopened bottle</i>	18 mesi dalla data di imbottigliamento <i>18 months from the packaging date</i>
<b>Una volta aperto</b> <i>Once opened</i>	12 mesi dalla data di apertura <i>12 months from the opening date</i>

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore  
*Store in a cool and dry place, far from heat and light sources*

**PACKAGING**
**Bottiglia / Bottle**

Bottiglia in vetro verde UVAG / <i>Green UVAG glass</i>	<b>Formato / Size</b>	<b>GTIN -13</b>
Tappo con versatore in LDPE privo di BPA, BPS / <i>LDPE cap, BPA BPS free</i>	500 ml	8052440136018
	1 Lt	8052440156016

**Latta / Tin**

	<b>Formato / Size</b>	<b>GTIN -13</b>
Latta stagnata / <i>Steel tin</i>	3 L	
Tappo con versatore conforme e privo di BPA / <i>Cap BPA free</i>	5 L	
	10 L	
	25 L	

**IBC** **1000 kg**