



Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>		STA 72021
Olio extra vergine di oliva Biologico – 100 % Italiano <i>organic extra virgin olive oil - 100% italian</i>		Rev. 0 del 02/05/12 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 ottenuti 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 obtained 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 - *Organoleptic 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 - <i>Parameters</i>	Min - Max	U.M.	Metodo - <i>Method</i>
Acidità in acido oleico - <i>F.F.A. (oleic acid)</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
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 - <i>GLC ranges of phytosterols composition</i>	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 <i>Smoke point</i>	min. 160	°C	NGD 77
<i>Composizione degli acidi grassi, per GLC - GLC ranges of fatty acids composition</i>			
C14:0 - Acido Miristico - <i>Myristic Acid</i>	max. 0,05	%	
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 Lignocericico - <i>Lignoceric Acid</i>	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 72021

Rev. 0 del 02/05/12

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	
• Rame - <i>Copper</i>	max 0,1	mg/kg	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
• 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.