



MOD.7.5/06 REV.00

Revisione del 26/06/2019

Numero: 1

Pagina 1

SCHEDA PRODOTTO PRIVATE LABEL ITALIA N° 730
OLIO EX.VER.OL.0,25LT. Orig.:UE Confezioni da 12 bt. Viva Maria

Cliente	130. 5763	CATTEL SPA					
Gruppo							
Marchio	VIVA MARIA						
Referenza	OLIO EX.VERG.OL.0,25LT.						
Volume	250 ml						
Codice Coppini	OLI BOTCL25X12EXVM						
Sigla Coppini	A105763						
Ean Prodotto	8025675788369	Linea di produzione	LINEAB				
Richiesta Analisi	No						
OLIO	OLIO EXTRA VERGINE OLIVA ORIGINE UE LEGGERO						
BOTTIGLIA	BOTTIGLIA MARASCA UVAG 250ML						
TAPPO	TAPPO VERDE ANONIMO ANTIRABBOCCO						
ETICHETTA FRONT	ETICH. OLIO EX/VER.VIVAMARIA 0,25 LT.						
RETRO ETICHETTA	RETRO OLIO EX/VER. VIVAMARIA 025 LT						
WRAP	CASSA 12 BT.250ML MARASCA ANONIMA						
STICKER CARTONE	STICKER CARTONE 110X74 MM.						
Terza Etichetta							
Lotto di produzione	L. SIGLA NN XXX						
Formato Lotto di prod.ne	L.A105763 19177 10.29						
Shelf Life (T.M.C)	14 mesi dalla data di produzione						
Formato T.M.C.	gg/mm/aaa						
Posizione L. e T.M.C	RISERVA IN ETICHETTA						
Esempio di dicitura	L.A105763 19177 10.29 26/08/2020						
Commento							
Pedana MM	800X1200 EPAL						
Pezzi x Cartone	12	Cartoni x Strato	32	Strati x Pedana	6	Cartoni x Pedana	192
Peso Collo Kg	5,9500	Dimensioni Collo	195x144x223				
Peso pedana Kg	1160,4	Dimensioni pedana MM	800X1200X1488				
Dim. Imballo Primario	BOT 0,25LT (lunghezza X profondit� X h) 47X47X213						
Commento							
Numero sk tecnica	20 SM SCHEDA TECNICA EXTRA VERGINE LEGGERO.doc						

Approv. Commerciale

Approv. RSQ

Data Stampa

26/06/2019

00.00.00

00.00.00



Una Favola di Olio dal 1955...

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO N°20

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA LEGGERO

Olio d'Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Olio extra vergine d'oliva dal colore verde-giallo limpido, brillante e dal sapore dolce, particolarmente delicato e di bassa corposità.

Le olive dal quale si estrae l'olio sono di origine comunitaria: Italia, Grecia e Spagna.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

Olio ottenuto dal frutto solo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell'olio e che non abbia subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, decongestione, centrifugazione e filtrazione.

Il suddetto olio, che rientra nella categoria oli vegetali, è costituito per il 98% circa dalla cosiddetta componente glicerica e per il restante 2% circa, dalla frazione insaponificabile (steroli, polifenoli, tocoferoli, idrocarburi ecc.).

M = massimo, m = minimo, Md = mediana del difetto, Mf = mediana del fruttato

ACIDITA' (%)	M 0,8
NUMERO DEI PEROSSIDI (mcq/O ₂ /Kg)	M 20
CERE (mg/Kg)	M 150
ACIDI SATURI IN POSIZIONE 2 DEL TRIGLICERIDE (%)	M 1,5
STIGMASTADIENE (mg/Kg)	M 0,05
Differenza ECN42 HPLC e ECN42 Calcolo teorico	M 0,2
K ₂₃₂	M 2,50
K ₂₇₀	M 0,22
DELTA-K	M 0,01
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del difetto (Md)	Md = 0
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del fruttato (Mf)	Mf > 0

COMPOSIZIONE ACIDICA:	
MIRISTICO (%)	M 0,03
LINOLENICO (%)	M 1,0
ARACHIDICO (%)	M 0,6
EICOSENOICO (%)	M 0,5
BEENICO (%)	M 0,2
LIGNOCERICO (%)	M 0,2

SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSOLEICI (%)	M 0,05
SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSLINOLEICI E TRANSLINOLENICI (%)	M 0,05

COMPOSIZIONE IN STEROLI:	
COLESTEROLO (%)	M 0,5
BRASSICASTEROLO (%)	M 0,1
CAMPESTEROLO (%)	M 4,0
STIGMASTEROLO (%)	< Camp.
BETASITOSTEROLO (%)	m 93,0
DELTA7 STIGMASTENOLO (%)	M 0,5

STEROLI TOTALI (mg/Kg)	m 1000
ERITRODILOLO e UVAOLO (%)	M 4,5
EEAG (mg/kg)	M 35



Una Favola di Olio dal 1955...

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

In mancanza di un substrato acquoso e di carboidrati indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla, pertanto gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio.


Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

energia	3762kJ / 899 kcal
grassi	99,9 g
di cui:	
acidi grassi saturi	14,46 g
acidi grassi monoinsaturi	72,95 g
acidi grassi polinsaturi	7,52 g
carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
proteine	0,0 g
sale	0,0 g

Allergeni (All. II Reg 1169/2011) Non contiene allergeni.

Organismi Geneticamente Modificati Non contiene, non è costituito, non deriva da OGM

Conformità al Reg. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

REDAATTO DA RSQ Monia Battisti	FIRMA 	QUALIFICA Dott.ssa in biologia
e-mail moniabattisti@coppini.com	DATA 11/06/2019 rev.09	PAGINA 2 di 2

MOD 7.5/07 rev.00



Una Favola di Olio dal 1955...

PRODUCT TECHNICAL SPECIFICS No.20

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL:

Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Blend of high quality extra virgin oils with a round taste, harmonious with lightly perfumed hints. The oil undergoes process of filtering and clearing in order to obtain a characteristic yellow-green colour.

ORIGIN: Olives are of IT/EU origin.

CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS

M = maximum, m = minimum

ACIDITY (%)	M 0,8
NUMBER OF PEROXIDES (mcq/O ₂ /Kg)	M 20
WAX (mg/Kg)	M 150
SATURATED ACIDS IN POSITION 2 OF TRIGLICERID (%)	M 1,5
STIGMASTADIEN (mg/Kg)	M 0,05
Difference ECN42 HPLC and ECN42 Theoretical calculation	M 0,2
K ₂₃₂	M 2,50
K ₂₇₀	M 0,22
DELTA-K	M 0,01
SENSORY EVALUATION: Median of defect (Md)	Md = 0
SENSORY EVALUATION: Median of fruitness (Mf)	Mf > 0

ACID COMPOSITION:	
MIRISTIC (%)	M 0,03
LINOLENIC (%)	M 1,0
ARACHIDIC (%)	M 0,6
EICOSANOIC (%)	M 0,5
BEENIC (%)	M 0,2
LIGNOCERIC (%)	M 0,2

SUM OF TRANSOLEIC ISOMERS (%)	M 0,05
SUM OF TRANS-LINOLEIC AND TRANS-LINOLENIC ISOMERS (%)	M 0,05

STEROL COMPOSITION:	
CHOLESTEROL (%)	M 0,5
BRASSICASTEROL (%)	M 0,1
CAMPESTEROL (%)	M 4,0
STIGMASTEROL (%)	< Camp.
BETASITOSTEROL (%)	m 93,0
DELTA7 STIGMASTENOL (%)	M 0,5

TOTAL STEROL (mg/Kg)	m 1000
ERITRODIOL AND UVAOL (%)	M 4,5
FAEES (mg/kg)	M 35

Average nutritional values for 100g of product.

energy	3762kJ / 899 kcal
fat	99,9 g
of which:	
saturates	14.46 g
mono-unsaturates	72.95 g
polyunsaturates	7.52 g
carbohydrate	0,0 g
of which sugars	0,0 g
protein	0,0 g
salt	0,0 g

OLEIFICIO COPPINI ANGELO S.p.A.

Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR) - Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375

<http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com

P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.




Una Favola di Olio dal 1955...

Allergens information (EU Reg 1169/2011 Annex II) : this product is allergens free.

Genetically Modified Organism: this product does not contain, consist of and derive from GMOs ingredients.

Conform to Reg. 1169/2011 and subsequent modifications and supplements

EDITED BY	RSQ Dr. Monia Battisti	SIGNATURE	 OLEIFICIO COPPINI ANGELO SPA Quality Assurance Manager MONIA BATTISTI	COMPETENCE	Biologist
EMAIL	moniabattisti@coppini.com	DATE	03/07/2018 rev.08	PAGE	2 of 2

MOD 7.5/07 rev.00

OLEIFICIO COPPINI ANGELO S.p.A.

Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR) - Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375

<http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com

P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.



Una Favola di Olio dal 1955...

GENAUE ANGABEN ZUM PRODUKT NR. 20

ERLESENES EXTRA NATIVES OLIVENÖL:

Olivenöl einer höherwertigen Klasse, das direkt von Oliven und nur mit mechanischen Mitteln gewonnen wurde. Mischung aus hochwertigen nativen Oliven mit einem abgerundeten Geschmack, harmonisch mit leicht wohlduftenden Anspielungen. Das Öl wird einem Filter- und Säuberungsvorgang unterzogen, damit es seine gelb-grünliche Farbe erhält.

Herkunft: Die Oliven stammen aus IT/EU.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

M = Maximum, m = Minimum

SÄUREGEHALT (%)	M 0,8
ANZAHL AN PEROXID (mccq/O ₂ /Kg)	M 20
WACHS (mg/Kg)	M 150
GESÄTTIGTE FETTSÄURE AN STELLE 2 DES TRYGLICERIDES (%)	M 1,5
STIGMASTADIEN (mg/Kg)	M 0,05
Abweichung ECN42 HPLC und ECN42 Theoretische Berechnung	M 0,2
K ₂₃₂	M 2,50
K ₂₇₀	M 0,22
DELTA-K	M 0,01
SENSORISCHE BEURTEILUNG: Fehlermedian (FM)	FM = 0
SENSORISCHE BEURTEILUNG: Durchschnittlicher Fruchtgehalt (DF)	DF > 0

SÄUREMISCHUNG:	
MYRISTINSÄURE (%)	M 0,03
LINOLENSÄURE (%)	M 1,0
ARACHINSÄURE (%)	M 0,6
EICOSANSÄURE (%)	M 0,5
BEHENSÄURE (%)	M 0,2
LIGNOCERINSÄURE (%)	M 0,2

SUMME DER TRANS-ÖLSÄUREISOMERE (%)	M 0,05
SUMME DER TRANS-LINOLSÄURE UND TRANS-LINOLSÄUREISOMERE (%)	M 0,05

STEROL ZUSAMMENSETZUNG:	
CHOLESTERIN (%)	M 0,5
BRASSICASTEROL (%)	M 0,1
CAMPESTEROL (%)	M 4,0
STIGMASTEROL (%)	< Camp.
B-SITOSTERIN (%)	m 93,0
DELTA7 STIGMASTERIN (%)	M 0,5

STEROL GESAMTMENGE (mg/Kg)	m 1000
ERITRODIOL UND UVAOL (%)	M 4,5
FAEE (mg/kg)	M 35

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	
Rund und leicht süßlich im Geschmack mit erlesenen aromatischen Anspielungen und einem leichten und angenehmen Olivengeruch.	

OLEIFICIO COPPINI ANGELO S.p.A.

Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR) - Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375

<http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com

P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.




Una Favola di Olio dal 1955...

DURCHSCHNITTLICHE PRO 100 G DES PRODUKTS	
ENERGIE	3762kJ/899kcal
FETT	99,9 g
Davon	
-gesättigte fettsäuren	14,46 g
-einfach ungesättigte Fettsäuren	72,95 g
-mehrfach ungesättigte Fettsäuren	7,52 g
KOULENHYDRATE	0,0 g
Davon	0,0 g
-zucker	0,0 g
Eiweiß	0,0 g
Salz	0,0 g

Allergene (All. II reg. 1169/2011) Enthält keine Allergene.

Gentechnisch veränderter Organismus (GVO) Es enthält keine, und wurde nicht aus GVO hergestellt, oder davon abgeleitet.

In Übereinstimmung mit reg. 1169/2011

BEARBEITET VON RSQ Dr. Monia Battisti	UNTERSCHRIFT  OLEIFICIO COPPINI ANGELO SPA Quality Assurance Manager MONIA BATTISTI	QUALIFIKATION Biologin Manager der Qualitätssicherung
E-MAIL moniabattisti@coppini.com	DATUM 11.06.2019 Rev. 09	SEITE 1 von 1

MOD 7.5/07 Rev.00

OLEIFICIO COPPINI ANGELO S.p.A.

Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR) - Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375

<http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com

P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.