



Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>		STA 0720124
Olio extra vergine di oliva - Origine UE e non originari UE <i>Extra virgin olive oil – EU origin and no EU origin</i>		Rev. 2 del 31.07.2020 Pag. 1 di 2
Verifica : LAB	Approvazione: RSGI	Ref. PGS 16 SMM

Composizione, descrizione prodotto - *Product description*

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Conforme al Reg. CEE 2568/1991 e successive modifiche. Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea e non originari dell'Unione.
Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Compliance to Reg EEC 2568/1991 and following updates. Blend of olive oils of European Union origin and no 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 verde. Gusto delicato con gradevoli percezioni di amaro e piccante
Clear appearance and yellow-green colour. Delicate flavor with pleasant hints of bitter and spicy

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. 0,8	%	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	
<i>K₂₃₂ (confezionamento/packaging)</i>	max. 2,50		Reg. CEE2568/91 all. IX	
<i>K₂₇₀ (confezionamento/packaging)</i>	max. 0,22		Reg. CEE2568/91 all. IX	
<i>ΔK (confezionamento/packaging)</i>	max. 0,01		Reg. CEE2568/91 all. IX	
Esteri etilici di acidi grassi (confezionamento) - <i>Fatty acid ethyl esters (packaging)</i>	max 35	ppm	Reg. CEE2568/91 all. XX	
<i>Δ ECN42(confezionamento/packaging)</i>	max. 0,20		Reg. CEE2568/91 all. XVIII	
Stigmastadieni (confezionamento) - <i>Stigmastadienes (packaging)</i>	max. 0,05	mg/kg	Reg. CEE2568/91 all. XVII	
<i>Composizione degli acidi grassi, per GLC – GLC ranges of fatty acids composition</i>			Reg. CEE2568/91 all. X	
C14:0 – Acido Miristico – <i>Myristic Acid</i>	max. 0,03 %		C18:2 – Acido Linoleico – <i>Linoleic Acid</i>	2,5 – 21,0 %
C16:0 – Acido Palmitico – <i>Palmitic Acid</i>	7,5 – 20,0 %		C18:3 – Acido linolenico – <i>Linolenic Acid</i>	max. 1,0 %
C16:1 – Acido Palmitoleico – <i>Palmitoleic Acid</i>	0,3 – 3,5 %		C20:0 – Acido Arachico – <i>Arachic Acid</i>	max. 0,6 %
C17:0 – Acido Eptadecanoico – <i>Eptadecanoic Acid</i>	max. 0,4 %		C20:1 – Acido Eicosenoico – <i>Eicosenoic Acid</i>	max. 0,5 %
C17:1 – Acido Eptadecenoico – <i>Eptadecenoic Acid</i>	max. 0,6 %		C22:0 – Acido Beenico – <i>Behenic Acid</i>	max. 0,2 %
C18:0 – Acido Stearico – <i>Stearic Acid</i>	0,5 – 5,0 %		C24:0 – Acido Lignocerico – <i>Lignocerico Acid</i>	max. 0,2 %
C18:1 – Acido Oleico – <i>Oleic Acid</i>	55,0 – 83,0 %			
<i>Composizione degli steroli, per GLC – GLC ranges of phytosterols composition</i>		Come da Reg. CEE 2568/91 All V <i>As per Reg. EEC 2568/91 All V</i>		

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 EEC Reg 2568/91 and following updates.

Dichiarazione nutrizionale - *Nutrition Declaration* - Reg UE 1169/2011

	Per 100 ml	Per 100 g
Energia: <i>Energy:</i>	3382 kJ - 823 kcal	3700 kJ - 900 kcal
Grassi: <i>Fat:</i>	91,4 g	100,0 g
di cui: <i>of which:</i>		
Acidi grassi saturi - <i>saturates:</i>	13,7 g	15,0 g
Acidi grassi monoinsaturi - <i>Mono-unsaturates</i>	68,5 g	75,0 g
Acidi grassi polinsaturi - <i>Polyunsaturates</i>	9,2 g	10,0 g
Carboidrati: <i>-Carbohydrate:</i>	0,0 g	0,0 g
Di cui zuccheri: <i>- of which Sugars:</i>	0,0 g	0,0 g
Fibre: <i>- Fibre:</i>	0,0 g	0,0 g
Proteine: <i>- Protein:</i>	0,0 g	0,0 g
Sale: <i>- Salt:</i>	0,0 g	0,0 g



Scheda tecnica - *Technical data sheet*
Olio extra vergine di oliva - Origine UE e non originari UE
Extra virgin olive oil - EU origin and no EU origin

STA 0720124

Rev. 2 del 31.07.2020

Pag. 2 di 2

Contaminanti - Contaminants

Parametri - Parameters	Min - Max	U.M.	Riferimento legislativo - legislative reference
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 - Heavy metal			
• Ferro - Iron	max 1,5	mg/kg	
• Rame - Copper	max 0,1	mg/kg	Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
• Piombo - Lead	max 0,1	mg/kg	
• Arsenico - Arsenic	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).

Allergeni - Allergens

Ingredienti allergenici assenti (vedi regolamento (UE) n. 1169/2011 e successivi aggiornamenti e relativi recepimenti nazionali). Etichettatura allergeni non necessaria.

Il prodotto non contiene glutine.

Absence of allergens ingredients (Regulation (EU) No 1169/2011 and modification). The labelled of allergens is not necessary.

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

La consegna, se prevista, viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Nel caso di olio sfuso, al fine di preservare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto si consiglia uno stoccaggio:

1. In adeguati serbatoi di acciaio inox sotto battente di azoto
2. Lontano da ogni fonti di calore e da esposizione alla luce
3. A temperature comprese tra 18-20°C

Nel caso di olio confezionato, al fine di preservare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto si consiglia uno stoccaggio:

1. Nei contenitori originali
2. Lontano da ogni fonti di calore e da esposizione alla luce
3. A temperature comprese tra 18-25°C

If agreed, delivery is through proper insulated stainless steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.

In case of bulk oil, in order to preserve the chemical-physical and organoleptic characteristics of the product we recommend one storage:

1. In appropriate stainless steel tanks under nitrogen
2. Far from all sources of heat and by exposure to light
3. At temperatures of between 18-20 °C

In case of a packaged product, in order to preserve the chemical-physical and organoleptic characteristics of the product we recommend one storage:

1. In original containers
2. Far from any source of heat and exposure to light
3. At temperatures between 18-25 °C