



Una favola di olio dal 1955



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO N°38

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ORIGINARIO DELL'UNIONE EUROPEA E NON UNIONE EUROPEA SFUKG00X00EXMXX ESTRATTO A FREDDO

Olio ottenuto dal frutto solo mediante processi meccanici per spremitura a freddo (temperatura controllata inferiore ai 27°C) con processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive e altri processi di natura fisica che non creano alterazioni nell'olio. I trattamenti a cui è sottoposto l'olio sono il lavaggio, decongestione, centrifugazione e filtrazione.

Il suddetto olio, che rientra nella categoria degli 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.).

Il contenuto di acqua è pressoché trascurabile.

In mancanza di un substrato acquoso, indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla.

Olio fruttato da oliva matura, gusto delicato note dolci e leggeri sentori piccanti.

Gli oli di cui è costituita la miscela sono originari: Tunisia, Spagna e Grecia.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

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 |
| ERITRODIOLO e UVAOLO (%) | M 4,5 |
| EEAG (mg/kg) | M 35 |

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



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| energia | 3762kJ / 899 kcal |
| grassi | 99,9 g |
| di cui: | |
| <i>acidi grassi saturi</i> | 15,32 g |
| <i>acidi grassi monoinsaturi</i> | 77,27 g |
| <i>acidi grassi polinsaturi</i> | 7,97 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 | FIRMA | QUALIFICA Dott.ssa in biologia |
| e-mail moniabattisti@coppini.com | DATA 21/02/2023 rev.09 | PAGINA 2 di 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.l. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.