

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	“ORIGINALE” MONINI U.E. per la RISTORAZIONE
Descrizione del prodotto: olio dal gusto di intensità media, leggermente maturo ed erbaceo, particolarmente indicato per tutti gli usi in cucina di sughi, salse e arrosti.	
Paese di Origine: oli extra vergini di oliva selezionati dalle migliori cultivars e nei frantoi delle zone più caratteristiche della Unione Europea.	
Igiene: Conforme al REG.(EC) N.852/2004 sull'igiene degli alimenti; conforme al REG.(EC) N.178/2002 sui principi generali della legislazione e sicurezza alimentare; conforme al CODEX ALIMENTARIUS CAC/GL 21 – 1997 sui criteri microbiologici applicati agli alimenti.	
Caratteristiche organolettiche: olio moderatamente fruttato di oliva verde un po' matura, leggermente erbaceo su fondo di mandorla dolce, con retrogusto gradevole e con lievi note di amaro e pungente appena percettibili.	
Aspetto: prodotto filtrato e brillantato.	
Colore: verde con riflessi gialli dorati.	
Istruzioni per la conservazione, durabilità e formati: quanto riportato in etichetta.	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE ORGANOLETTICHE	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
Acidità libera (% espressa in acido oleico)	0.40	≤ 0.8	(1-2-3)
Indice di Perossidi (meqO ₂ /kg)	9.0	≤ 20	(1-2-3)
Analisi Spettrofotometrica U.V. K₂₃₂	1.90	≤ 2.50	(1-2-3)
K₂₇₀	0.120	≤ 0.22	(1-2-3)
ΔK	-0.002	≤ 0.01	(1-2-3)
Composizione di acidi grassi (%)			
C14:0 acido miristico	0.01	≤ 0.03	(1-2-3)
C16:0 acido palmitico	11.74	7.50–20.00	(1-2-3)
C16:1 acido palmitoleico	1.09	0.30–3.50	(1-2-3)
C17:0 acido eptadecanoico	0.07	≤ 0.40	(1-2-3)
C17:1 acido eptadecenoico	0.11	≤ 0.60	(1-2-3)
C18:0 acido stearico	2.93	0.50–5.00	(1-2-3)
C18:1 acido oleico	75.08	55.00–83.00	(1-2-3)
C18:2 acido linoleico	7.48	2.50–21.00	(1-2-3)
C18:3 acido linolenico	0.67	≤ 1.00	(1-2-3)
C20:0 acido arachidico	0.40	≤ 0.60	(1-2-3)
C20:1 acido eicosenoico	0.26	≤ 0.50	(1-2-3)
C22:0 acido beenico	0.12	≤ 0.20	(1-2-3)
C22:1 acido erucico	N.V.	0.0	(1-2-3)
C24:0 acido lignocerico	0.05	≤ 0.20	(1-2-3)
Somma acidi grassi trans (%)			
C18:1t (isomeri transoleici)	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
C18:2t+ C18:3t (isomeri translinoleici + translinolenici)	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
Steroli totali (mg/kg)	1400	≥ 1000	(1-2-3)
Composizione in steroli (%)			
Colesterolo	0.24	≤ 0.5	(1-2-3)
Brassicasterolo	0.00	≤ 0.1	(1-2-3)
24-metilcolesterolo	0.24		
Campesterolo	3.36	≤ 4.0	(1-2-3)
Campestanolo	0.07		
Stigmasterolo	0.69	< campesterolo	(1-2-3)
Δ7Campesterolo			
Δ5-23Stigmastadienolo			
Clerosterolo	0.93		
β-Sitosterolo	82.34		

Sitostanolo	0.57		
$\Delta 5$ Avenasterolo	10.39		
$\Delta 5-24$ stigmastadienolo	0.51		
$\Delta 7$ Stigmastenolo	0.20	≤ 0.5	(1-2-3)
$\Delta 7$ Avenasterolo	0.46		
β Sitosterolo totale	94.76	≥ 93.0	(1-2-3)
Eritrodiolo e Uvaolo (% di steroli totali)	2.50	≤ 4.5	(1-2-3)
Trigliceridi HPLC			
Trilinoleina (%)	0.12		
Δ ECN42	-0.06	≤ 0.2	(1-2-3)
Stigmastadieni (mg/kg)	0.03	≤ 0.05	(1-3)
Esteri alchilici (MEAG + EEAG) (mg/kg)	25		
Esteri etilici acidi grassi EEAG (mg/kg)	20	≤ 35	(1-3)
Trigliceridi HRGC			
1,2-digliceridi (%)	60i		(3)
Cere (mg/kg)	80.0	≤ 150	(1-3)
Solventi alogenati (mg/kg)	0.02	≤ 0.2	(1-2-3)
Alcoli alifatici (mg/kg)			
2-gliceril monopalmitato (%)		≤ 0.9 o ≤ 1.0 "	(1-3)
Contenuto in Biofenoli (mg/kg)	200		(3)
Valutazione organolettica (panel test)			
Mediana difetto	0	Md = 0	(1-2-3)
Mediana fruttato	3	Mf > 0	(1-2-3)
Voto Panel Test:	6.7	6.5	riferimento interno

ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
Densità relativa (20°C/acqua a 20°C)	0.913	0.910-0.916	(2)
Indice di rifrazione (n ^{D20})	1.4693	1.4677-1.4705	(2)
Indice di saponificazione (mg KOH/g olio)	191.8	184-196	(2)
Indice di jodio (Wijs)	81.8	75-94	(2)
Insaponificabile (g/kg)	10.17	≤ 15	(2)

ANALISI MICROBIOLOGICHE	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
Carica batterica totale UFC/g	<10		
Coliformi totali UFC/g	<0.3		
Stafilococchi (aureus e altri) UFC/g	<10		
Salmonella spp in 25g	negativa		
Lieviti e muffe UFC/g	<10		

CONTAMINANTI	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
METALLI			
Arsenico As mg/kg	ND	< 0.1	(3)(4)
Cadmio Cd mg/kg	ND	< 0.1	(4)
Ferro Fe mg/kg	0.095	< 3	(2)
Mercurio Hg mg/kg	ND	< 0.1	(4)
Piombo Pb mg/kg	ND	< 0.1	(3)(4)
Rame Cu mg/kg	ND	< 0.1	(2)
Stagno Sn mg/kg	ND	< 200	(4)

ADDITIVI			
-----------------	--	--	--



Alfa-tocoferolo aggiunto mg/kg	Non aggiunto	≤ 200 Solo oli raffinati	(2-3)
Altri additivi	Non aggiunti		(2-3)

ALTRI CONTAMINANTI			
Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g	ND	< 0.75	Reg.2006/1881/CE
Diossine e PCB (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g	ND	< 1.25	Reg.2006/1881/CE
PCB (28-52-101-138-153-180)-ICES-6 ng/g	ND	< 40	Reg.2006/1881/CE
Benzo(a)pyrene mg/kg	0.5	≤ 2.0	Reg.2006/1881/CE
Somma Benzo(a)pyrene, Benzo(a)anthracene, Benzo(b)fluoranthene and chrysen mg/kg	< 5.0	≤ 10.0	Reg.2006/1881/CE
Glicidil esteri degli acidi grassi mg/kg come glicidolo	< 1000	< 1000	Reg.2006/1881/CE
Ftalati, Adipati and Citrati somma (mg/kg) singoli composti (mg/kg)	< 3 < 1		Internal Method
OLI MINERALI (MOSH/POSH) (mg/kg) (MOAH) (mg/kg)	< LOQ < LOQ	Limite di quantificazione	Method EN 16995 :2017
PESTICIDI ogni composto (mg/kg)	< limiti U.E.	< limiti U.E.	Reg. 396/2005

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Reg.1169/2011 UE
Valori medi per 100 ml di prodotto	
Energia	3404 kJ
	828 kcal
Grassi	92 g
di cui: Acidi grassi saturi	14 g
Acidi grassi monoinsaturi	69 g
Acidi grassi polinsaturi	9 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g
Vitamina E (alfa-Tocoferolo)*	17 mg
(*) 142 % dei valori nutrizionali di riferimento	

ALTRE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	%
Acidi Grassi Polinsaturi ω6	8
Acidi Grassi Polinsaturi ω3	1
Acidi Grassi Insaturi totali	78
Colesterolo	0 mg



SOSTANZE ALLERGENICHE	Il prodotto non contiene ingredienti o sostanze di natura allergenica provenienti da cross contamination e riportate nell'all. III bis della direttiva 2003/89/CE.	All. II Reg. U.E. 1169/2011
CELIACHIA	Il prodotto è privo di glutine e adatto per l'alimentazione di soggetti celiaci	All. II Reg. U.E. 1169/2011
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti	All.VI Reg. U.E. 1169/2011 Dir 1999/2/CE
ADDITIVI / AROMI	Il prodotto non contiene additivi e/o aromi	Reg. UE 1333/2008 Reg. UE 1334/2008
OGM	Il prodotto non è ottenuto da organismi geneticamente modificati (OGM). Esso non contiene tracce di materiali costituiti, contenenti o ottenuti da OGM.	Dir. 2001/18/CE Dir. 2003/1829/CE Dir. 2003/1830/CE
HALAL QUALITY SISTEM (HQS) GENERAL STANDARD (02)	"product certified Halal by HIA" - HIA-ITA-00143-005/001-002-003-004-005	HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY

Direzione Controllo Qualità R&S

(Dr Lorenzo LUNETTI)

- (1) REG.(EEC) N.2568/91 on the characteristics of olive oil and relevant methods of analysis.
- (2) CODEX STAN 33-1981 Standard for olive oils and olive pomace oils
- (3) INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T.15/NC N.3/Rev.12 Trade standard applying to olive oils and olive pomace oils.
- (4) CODEX STAN 193-1995 (Revised 1997, 2006, 2008, 2009. Amended 2010) General standard for contaminants and toxins in food and feed

ⁱ ≥ 70 dicembre-marzo / ≥ 60 aprile-luglio / ≥ 50 agosto-novembre /

ⁱⁱ ≤ 0.9 if Palmitic ≤ 14%; < 1.0 if Palmitic > 14%