

SCHEDA TECNICA	MARCHIO	PRODOTTO	FORMATO
REV. 0 Del 22/11/2019	VILLA CHIECI	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	12X1L
Descrizione Prodotto	Olio extra vergine di oliva GREZZO		
Origine	ITALIA		
Marchio	VILLA CHIECI		
Bottiglia	Quadra standard clear IMBOV00023		
Formato	1L		
Codice	PFVCI00015		
Tappo	35 x 24 ORO IMTAP00015		
Antirabbocco	NO		
Sovracapsula	NO		
Etichetta	adesiva IMETI00758		
Retro	no		
Codice EAN	8008460003342		
Scadenza	12 mesi		
Composizione lotto	ORARIO + CAMPAGNA OLEARIA GG/MM/AA (A-B)		
Esempio	16:00 C.2019/2020 22/11/21 (A)		
posizione	sul tappo		
Cartone	Termopacco con pianetto IMCAR00149		
Alveare	NO		
Quantità per cartone	12		
Codice a barre cartone	n/a		
Misure cm	34,5x26x26		
Peso lordo kg	16,03		
Peso netto kg	10,99		
Pallet	80x120 EPAL		
composizione pallet	10 x 5		
cartoni per pallet	50 cs/plt		
peso pallet kg	822		
altezza pallet cm	145		

Olio di extra vergine di oliva/Extra Virgin Olive oil				
Descrizione prodotto/Product Description:	olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.			
Marchio/Brand:	VILLA CHIECI 1L			
Codice EAN/Ean Code	8008460003342			
Codice Prodotto/Product code	PFVCI00015			
Orgine/Origin:	olive raccolte e frante in Italia/olives grown, picked, pressed and bottled in Italy.			
Colore/Color:	Verde/Green			
Odore/Smell:	Tipico dell'olio extra vergine di oliva/ Specific of Extra virgin olive oil			
Caratteristiche organolettiche	gusto irreprensibile e privo di difetti: la mediana dei difetti = 0 e la mediana			
Organoleptic assessment	idel fruttato > 0/ Faultless taste, Median of defects = 0 and median of fruity >0.			
Caratteristiche chimiche/Chemical Characteristics				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Acidità (oleica)/Total acidity	%	≤0,6	≤0,8	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Numero di perossidi/Peroxide number	meqO ₂ /Kg.	≤15	≤20	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Stigmastadiene/Stigmastadiene	mg/Kg		≤0,05	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Etil Esteri degli acidi grassi/Fatty acid Ethyl esters	mg/Kg		≤35	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Differenza ECN42/max difference ECN42			≤0,2	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
2 gliceril monopalmitato/content of 2-glyceryl monopalmitate	%	C:16:0≤14%;2P≤0,9%		Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Cere/Waxes (C42+C44+C46)	mg/Kg		≤150	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Cere/Waxes (C40+C42+C44+C46)	mg/Kg		≤250	COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Esame spettrofotometrico in UV/Ultraviolet spectrumphotometric test				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
K232	nm		≤2,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
K270	nm		≤0,22	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
delta k	nm		≤0,01	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Composizione degli acidi grassi/Fatty acids content				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Acido Miristico/Myristic Acid	%		≤ 0,03	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095)
Acido Palmitico/Palmitic Acid	%		7,50 - 20,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Palmitoleico/Palmitoleic Acid	%		0,30 - 3,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Eptadecanoico/Heptadecanoic Acid	%		≤ 0,40	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Eptadecenoico/Heptadecenoic Acid	%		≤ 0,60	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Stearico/Stearic Acid	%		0,50 - 5,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Oleico/Oleic Acid	%		55,00 - 83,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido linoleico/Linoleic Acid	%		2,50 - 21,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Linolenico/Linolenic Acid	%		≤ 1,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Arachico/Arachidic Acid	%		≤ 0,60	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Eicosenoico/Eicosenoic Acid	%		≤ 0,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Beenico/Behenic Acid	%		≤ 0,20	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Lignoceroico/Lignoceric Acid	%		≤ 0,20	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acidi grassi trans/Fatty trans acid				
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Somma isomeri transoleici/Sum of the translinoleic isomers	%		≤ 0,050	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Somma is.translinol.+translinolen./Sum of the translinoleic and translinolenic isomers	%		≤ 0,050	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016

Composizione sterolica/Sterol content																																					
	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method																																	
Colesterolo/Cholesterol	%		≤ 0,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
Brassicasterolo/Brassicasterol	%		≤ 0,10	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
Campesterolo/Campesterol	%		≤ 4,0	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
Stigmasterolo/Stigmasterol	%		< Camp.	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
β-Sitosterolo/β-sitosterol	%		≥ 93,0	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
Δ⁷-Stigmastenolo/Stigmastenol	%		≤ 0,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
Steroli totali/total sterols	mg/Kg		≥ 1000	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
Eritrodiolo+uvaolo/Erythrodiol+uvaol	%		≤ 4,5	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016																																	
(*)Caratteristiche chimico-fisiche che Oleificio Salvadori garantisce al momento del confezionamento./Chemical-physical characteristics that Salvadori assures when bottling.																																					
Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics																																					
Viene ritenuta nulla la possibilità della crescita incontrollata di microrganismi essendo quasi nullo il contenuto in acqua degli oli alimentari e praticamente assenti da sostanze organiche indispensabili allo sviluppo microbico.																																					
The possibility of an out of control microorganisms development is considered as equal to zero; in fact in the edible oils nor the water neither other substances necessary to the microbes are present.																																					
Allergeni/Allergens																																					
Non contiene allergeni / Not contains allergens																																					
Conservazione/Storage																																					
Shelf life:	12 mesi/months vita residua alla consegna min 90% del TMC/residual shelf life when delivery equal to the 90% of the expiry date																																				
Temperatura/Temperature:	10°C - 20°C																																				
Modalità di conservazione/Conservation mode:	conservare in luogo fresco e lontano dalla luce/keep in a cool place away from light																																				
Certificazioni/Certifications																																					
BRC - Grade AA																																					
FSMA - BRC Addendum																																					
IFS - Higher Level																																					
ISO 9001:2015																																					
Tabella nutrizionale/Nutrition Facts																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</th> <th>NUTRITION DECLARATION</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>valori medi per</td> <td>typical value for</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>energia</td> <td>energy</td> <td>3700kJ 900kcal</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>fat</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>di cui</td> <td>of which</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- acidi grassi saturi</td> <td>-saturates</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td>carbohydrate</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>di cui</td> <td>of which</td> <td></td> </tr> <tr> <td>—zuccheri</td> <td>—sugars</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>protein</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td>salt</td> <td>0g</td> </tr> </tbody> </table>					DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	NUTRITION DECLARATION		valori medi per	typical value for	100 g	energia	energy	3700kJ 900kcal	grassi	fat	100 g	di cui	of which		- acidi grassi saturi	-saturates	15 g	carboidrati	carbohydrate	0g	di cui	of which		—zuccheri	—sugars	0g	proteine	protein	0g	sale	salt	0g
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	NUTRITION DECLARATION																																				
valori medi per	typical value for	100 g																																			
energia	energy	3700kJ 900kcal																																			
grassi	fat	100 g																																			
di cui	of which																																				
- acidi grassi saturi	-saturates	15 g																																			
carboidrati	carbohydrate	0g																																			
di cui	of which																																				
—zuccheri	—sugars	0g																																			
proteine	protein	0g																																			
sale	salt	0g																																			
Revisione/Revision:	REV. 1 08/10/2021																																				
Responsabile/Responsible:	Responsabile Qualità/Quality Manager Costanza Salvadori																																				
 OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.																																					