

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 250ML VILLA CHIECI

Descrizione Prodotto	Olio extravergine di oliva
Origine	100% Italia filtrato
Marchio	VILLA CHIECI
Qualità	a freddo
Formato	250 ml
Codice	PFVCI00010
Bottiglia	Cilindrica uvag IMBOV00003

Tappo	31,5 x 24 ORO IMTAP00025
--------------	--------------------------

Antirabbocco	SI
Sovracapsula	NO

Etichetta	adesiva IMETI00804
Retro	adesiva IMETI00804R

Codice EAN	8008460333326
------------	---------------



Scadenza	12 mesi
Composizione lotto	GG/MM/AA (B) + TAPPO ANTIRABBOCCO
esempio	23/04/19 (B) TAPPO ANTIRABBOCCO
posizione	a getto d'inchiostro sulla retroetichetta

Cartone	Americano anonimo CI3 IMCAR00284
Alveare	NO
Quantità per cartone	12
Codice a barre cartone	N/A
Lotto	DESCRIZIONE PRODOTTO + TMC + TAPPO ANTIRABBOCCO
Misure cm	21,5x17x26
Peso lordo kg	6,30
Peso netto kg	2,75

Pallet	80x120 EPAL
composizione pallet	25 x 5
cartoni per pallet	125 cs/plt
peso lordo kg	1270
altezza pallet cm	136,5

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 250ML			
Codice EAN/Ean Code	800846033326			
Codice Prodotto/Product code	PFVCI00010			
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-glyceril 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		
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	 OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.
Responsabile/Responsible:	Responsabile Qualità/Quality Manager Costanza Salvadori	