

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo	NOME PRODOTTO OLIVA OLIO EXTRA VERGINE	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Olivo extra vergine di oliva – olio di oliva di categoria superiore direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici in territorio comunitario (Italia, Spagna, Portogallo, Grecia) – da agricoltura biologica.
Origine	UE

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 ml (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	3404 kJ 828 kcal
Carboidrati	0 g
• Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Lipidi	92 g
• Acidi monoinsaturi	68,2 g
• Acidi polinsaturi	8,8 g
• Acidi saturi	15 g
Minerali	- mg
Sodio	- mg
Fibra alimentare	- g
Vitamina E	18 mg

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Aspetto liquido, morbido; colore limpido che va dal giallo al verde
Odore	Odore tipico o dolce o fruttato, a seconda delle tipologie di cultivar o dal tempo di lavorazione
Sapore	Sapore tipico, fruttato, comunque privo di difetti o note estranee, filtrato.

	Minimo	Massimo	Limite
Acidità	-	0,8 g/100g	0,6 g/100g
Numero di perossidi	-	20 mvalO ₂ /kg	15 mvalO ₂ /kg
K232	-	2,5	2,20
K270	-	0,22	0,20
Delta K	-	0,01	0,01
Somma degli acidi grassi trans	-	0,05 g/100g	0,05 g/100g
Stigmastadiene	-	0,05 mg/kg	0,05 mg/kg
Tenore di pirofcofitina-A	-	15 %	-
Tenore di 1,2 digliceridi	45%		
Etil esteri (*)		35 mg/kg	
ECN 42		0,2	
Acido miristico		0,03 %	0,03 %
Acido palmitico	7,50 %	20 %	20 %
Acido palmitoleico	0,30 %	3,50 %	3,50 %
Acido Eptadecanoico		0,30 %	0,30 %
Acido Stearico	0,50 %	5,00 %	5,00 %
Acido Arachidico		0,60 %	0,60 %
Acido Eicosenoico		0,40 %	0,40 %



SCHEMA TECNICA



Codice Articolo

NOME PRODOTTO
OLIVA
OLIO EXTRA VERGINE

Acido Bebenico		0,20 %	0,20 %
Acido Lignocericico		0,20 %	0,20 %
Colesterolo		0,5 %	0,5 %
Brassicasterolo		0,1 %	0,1 %
Campesterolo		4,0 %	4,0 %
Stigmasterolo		<Campesterolo	<Campesterolo
Δ 7 Stigmasterenolo		0,5 %	0,5 %
B-Sitosterolo Totale	93,0 %		
Eritrodiole + Uvaolo		4,5 %	4,5 %
Steroli totali	1000 ppm		
Cere		150 ppm	
Benzo (a) pyrene		2 μ /kg	
IPA totali		5 μ /kg	4 μ /kg
Benzilbutilftalato (BBP)		1 mg/kg	1 mg/kg
Di-2-etilftalato (DEHP)		1 mg/kg	1 mg/kg
Di-n-butilftalato (DNBP)		1 mg/kg	1 mg/kg
Residui di fitofarmaci		Assenti	
Piombo		0,1 ppm	0,1 ppm
Ferro		0,3 ppm	0,3 ppm
Rame		0,1 ppm	0,1 ppm

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

Per cui possiamo affermare che gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio.

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo	NOME PRODOTTO OLIVA OLIO EXTRA VERGINE	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto. Proteggere dalla luce diretta, da fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata.
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Cisterna corrispondente alle norme sanitarie, con autodichiarazione del trasportatore sulla pulizia della stessa.
Volume netto	Sfuso, in cisterna o tank
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. UE 1348/13 "Caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché metodi di analisi ad essi attinenti"
- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo	NOME PRODOTTO OLIVA OLIO EXTRA VERGINE	

11) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	SI	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020	Febbraio 2020