

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO - 100% ITALIANO

Organic extra virgin olive oil - 100% ITALIAN

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / Product description

DENOMINAZIONE / Name	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
INGREDIENTI / Ingredients	- 100% Olio extra vergine di oliva biologico <i>100% Organic extra Virgin Olive Oil</i>
ORIGINE / Origin	100% Italiano <i>100% Italian</i>
CERTIFICATI / Certificates	BRC- IFS – ISO 22005 (BUREAU VERITAS) KOSHER (EUROKOSHER) HALAL (HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY - HIA) BIOLOGICO (ICEA)
CODICE OPERATORE BIO / Organic operator code	PB 2653
RINTRACCIABILITA' / Traceability	
Lotto: 00 A 00 GGG L1 / Lot: 00 AB 00 GGG L1 OO N° progressivo cisterna scaricata nel mese / <i>Progressive number of tank unloaded in the month</i> AB categoria merceologica / <i>Type of oil</i> OO mese arrivo cisterna / <i>Month of arrival of the tank</i> GGG giorno giuliano di confezionamento / <i>Giulian day of packaging</i> L1 linea di confezionamento / <i>Line of packaging</i>	

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / Product Characteristics

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Organoleptic Characteristics
Colore: giallo- verde dai riflessi dorati / <i>Colour: yellow-green with golden reflections</i> Odore: Olio fruttato verde con sentori di oliva fresca, di erba appena tagliata e di mandorle amare. / <i>Smell: Green fruity oil with hints of fresh olive, freshly cut grass and bitter almonds.</i> Sapore: Olio caratterizzato da un sapore equilibrato, con sensazioni di amaro e piccante decise. Ottenuto da olive raccolte al giusto grado di maturazione, con un gusto pieno e fruttato, conserva tutte le caratteristiche di naturalezza tipiche dell'olio appena franto. / <i>Taste: Oil characterized by a balanced flavor, with strong bitter and spicy sensations. Obtained from olives harvested at the right level of ripeness, with a full and fruity taste, it retains all the natural features typical of freshly pressed oil.</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical-Physical Characteristics
Olio ottenuto dal frutto solo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell' olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dal lavaggio, decongestione, centrifugazione e filtrazione. L'olio extra vergine di oliva, che rientra nella categoria oli vegetali, è costituito per il 98% circa della cosiddetta componente glicerica e per il restante 2% circa, dalla frazione insaponificabile (steroli, polifenoli, tocoferoli, idrocarburi ecc.) il contenuto di acqua è pressoché trascurabile. / <i>Oil obtained from the fruit only through mechanical processes or other physical processes, in conditions that do not cause alteration of the oil and that has not undergone any treatment other than washing, decongestion, centrifugation and filtration. The extra virgin olive oil, which comes under the category of vegetable oils, consists for about 98% of the so-called glyceric component and for the remaining 2%, from the unsaponifiable fraction (sterols, polyphenols, tocopherols, hydrocarbons, etc.) the content of water is almost negligible.</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics
In mancanza di un substrato acquoso, indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla. Per cui possiamo affermare che gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio. / <i>In the absence of an aqueous substrate, indispensable for microbial growth, the possibility of undesired and uncontrolled growth of microorganisms is practically nil. So we can say that biological agents do not constitute a risk factor for oil.</i>

3. SPECIFICHE DEL PRODOTTO / Product Specifications

SCADENZA / Shelf Life	18 mesi dalla data di confezionamento / <i>18 months from the packaging date</i>
STOCCAGGIO / Storage	Il prodotto deve essere conservato lontano da fonti di luce e di calore. <i>The product must be stored in a cool and dry place, away from light and heat sources.</i>
OGM / GMO	Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE N.1829/2003 E 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati. <i>/ On the basis of the indications provided by the EC regulations N.1829 / 2003 and 1830/2003 and subsequent modifications, for the olive oil there is no record of genetically modified plants.</i>
RADIAZIONI IONIZZANTI / Ionising radiation	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti. / <i>Product not treated with ionising radiation.</i>

4. PARAMETRI CHIMICO – FISICI / Chemical-Physical Parameters

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit	PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Acidi grassi liberi / <i>Free fatty acids</i>	<0,8 %	K 232	<2,5
Numero di perossidi / <i>Peroxide value</i>	<20 meq O2/Kg	K 270	<0,22
3,5 – Stigmastadieni / <i>3,5 - Stigmastadienes</i>	<0,05 mg/Kg	Delta K	<0,01
Cere (C42+C44+C46) / <i>Waxes</i>	<150 mg/Kg	Delta ECN 42	<0,2
2-gliceril monopalmitato / <i>2-glyceril monopalmitate</i>	< 0,9 %	Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) / <i>Fatty acid ethyl esters (FAEEs)</i>	< 30 mg/kg

COMPOSIZIONE STEROLICA / Sterolic Composition

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	<0,5%
Brassicasterolo / <i>Brassicasterol</i>	≤0,1%
Campesterolo / <i>Campesterol</i>	≤4.0%
Stigmasterolo / <i>Stigmasterol</i>	<Camp
Betasitosterolo totale / <i>Total Betasitosterol</i>	≥93.0%
Delta-7 Stigmastenolo / <i>Delta-7 - Stigmastenol</i>	≤0.5%
Eritradiolo+Uvaolo / <i>Erythrodiol + Uvaol</i>	≤4,5%
Steroli Totali / <i>Total Sterols content</i>	≥1000 mg./Kg.

COMPOSIZIONE ACIDICA / Acid Composition

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Acido miristico / <i>Myristic Acid - C 14:0</i>	<0,03%
Acido linoleico / <i>Linolenic Acid - C 18:3</i>	<1%
Acido arachico / <i>Arachidic Acid - C 20:0</i>	<0,6%
Acido eicosenoico / <i>Eicosenoic Acid - C 20:1</i>	<0,4%
Acido beenico / <i>Behenic Acid - C 22:0</i>	<0,2%
Acido lignoceroico / <i>Lignoceric Acid - C 24:0</i>	0,2%
Somma degli isomeri transoleici / <i>Total transoleic isomers</i>	<0,05%
Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici / <i>Total translinoleic+translinolenic isomers</i>	<0,05%

INFORMAZIONI NUTRIZIONALE (Valori per 100 ml di olio) / Nutrition Facts (Value For 100ml Of Oil)	
Valore Energetico / <i>Energy Value</i>	3404 Kj / 828 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	92 g
- Di Cui Saturi / <i>Of Which Saturates</i>	14 g
- Di Cui Mono-Insaturi / <i>Of Which Mono-Unsaturates</i>	71 g
- Di Cui Poli-Insaturi / <i>Of Which Poly-Unsaturates</i>	7 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0 g
- Di Cui Zuccheri / <i>Of Which Sugars</i>	0 g
Proteine / <i>Protein</i>	0 g
Sale / <i>Salt</i>	0 g

ALTRI PARAMETRI / Other parameters	
PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Benzo(a)pirene(BaP) / <i>Benzo[a]pyrene</i>	≤ 2 ppb
IPA Totali (BaP+BaA+BbFA+CHR) / <i>Total PAH (BaP+BaA+BbFA+CHR)</i>	≤ 10 ppb
Pesticidi / <i>Pesticides</i>	Come da Reg. (UE) 2018/848 <i>As per Reg. 2018/848</i>
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Come da Reg. 1881/2006 / <i>As per Reg. 1881/2006</i>

Per ogni altra caratteristica valgono i limiti imposti dalla normativa italiana sugli alimenti e dal Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. /
For any other characteristic, the limits imposed by the Italian legislation on food and by the EEC Reg. 2568/91 and subsequent amendments apply.

5. ALLERGENI/ Allergens

ALLERGENI / ALLERGENS	
Cereali contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and egg derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and fish derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanut and peanut derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Soia e prodotti derivati / <i>Soya and soya derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and milk derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
frutta a guscio e prodotti derivati / <i>Fruit peel and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Molluschi e prodotti derivati, lupini e prodotti derivati / <i>Molluscs and derivatives, clams and derivative products</i>	Assenti / <i>Absent</i>
sedano e prodotti derivati / <i>Celery and celery derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Senape e prodotti derivati / <i>Mustard and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seed and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/ kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphurs in concentrations > 10 mg/ kg o 10 mg/l expressed as SO₂</i>	Assenti / <i>Absent</i>

6. IMBALLAGGIO/ *Packaging*

CODICE PRODOTTO/ PRODUCT CODE	DESCRIZIONE / <i>DESCRIPTION</i>	N° PEZZI PER CT <i>N ° Pieces Per Carton</i>	IMBALLAGGIO PRIMARIO / <i>Primary packaging</i>					IMBALLAGGIO SECONDARIO / <i>Secondary packaging</i>				
			ALTEZZA <i>Height</i> (mm)	LUNGHEZZA <i>Length</i> (mm)	LARGHEZZA <i>Width</i> (mm)	PESO NETTO <i>Net weight</i> (Kg)	PESO LORDO <i>Gross weight (Kg)</i>	ALTEZZA <i>Height</i> (mm)	LUNGHEZZA <i>Length</i> (mm)	LARGHEZZA <i>Width</i> (mm)	PESO NETTO <i>Net weight</i> (Kg)	PESO LORDO <i>Gross weight</i> (Kg)
AA320	DAMIGIANA 5 L <i>Demijohn 5 L</i>	2	316	150	150	4,580	4,680	351	312	163	9,16	9,669
A1323	DAMIGIANA 3 L <i>Demijohn 3 L</i>	4	254	140	140	2,748	2,848	287	292	292	10,992	11,815
AA312	BOTTIGLIA LIGUSTRO 1 L <i>Glass "Ligustro" bottle 1 L</i>	12	267	80,1	80,1	0,916	1,436	292	258	342	10,992	17,613
AA315	BOTTIGLIA DORICA LT 0,750 <i>Glass "Dorica" bottle 0,750 L</i>	12	275	67,2	67,2	0,687	1,127	298	222	294	8,244	13,849
AA31	BOTTIGLIA DORICA LT 0,500 <i>Glass "Dorica" bottle 0,500 L</i>	12	259	57,6	57,6	0,458	0,803	283	242	185	5,496	9,809
AA311	BOTTIGLIA DORICA 0,250 L <i>Glass "Dorica" bottle 0,500 L</i>	12	194	66,7	66,7	0,458	0,698	225	302	232	5,496	8,587
AA3131	LATTINA 3 L <i>Can 3 L</i>	4	260	149	92	2,748	3,033	278	312	197	10,992	12,341
AA996	FUSTO 25 L <i>Can 25 L</i>		417	295	295	22,900	24,252					

7. PALLETTIZZAZIONE/ PALLETTIZING

EPAL PALLET

COD. PROD. PRODUCT CODE	TIPO DI IMBALLAGGIO Type of packaging	N° PEZZI PER CT N ° Pieces Per Carton	N° STRATI Number of layers	N° CARTONI PER STRATO N° Cartons per layer	N° CARTONI PER PALLET N ° Cartons per pallet	ALTEZZA PALLET Pallet height (mm)	PESO LORDO PALLET Gross pallet weight (Kg)	PESO NETTO PALLET Net pallet weight (kg)
AA320	DAMIGIANA 5 L / <i>Demijohn 5 L</i>	2	4	20	80	1419	796	733
A1323	DAMIGIANA 3 L / <i>Demijohn 3 L</i>	4	5	8	40	1450	495	440
AA312	BOTTIGLIA LIGUSTRO 1 L / <i>Glass "Ligustro" bottle 1 L</i>	12	5	10	50	1475	903	550
AA315	BOTTIGLIA DORICA LT 0,750 / <i>Glass "Dorica" bottle 0,750 L</i>	12	4	14	56	1347	835	462
AA31	BOTTIGLIA DORICA LT 0,500 / <i>Glass "Dorica" bottle 0,500 L</i>	12	4	18	72	1223	778	396
AA311	BOTTIGLIA DORICA 0,250 L / <i>Glass "Dorica" bottle 0,250 L</i>	12	6	28	168	1551	1.051	462
AA3131	LATTINA 3 L / <i>Can 3 L</i>	4	5	16	80	1405	1.010	879
AA996	FUSTO 25 L / <i>Can 25 L</i>	1	3	11	33	1266	823	756

HT PALLET

COD. PROD. PRODUCT CODE	TIPO DI IMBALLAGGIO Type of packaging	N° PEZZI PER CT N ° Pieces Per Carton	N° STRATI Number of layers	N° CARTONI PER STRATO N° Cartons per layer	N° CARTONI PER PALLET N ° Cartons per pallet	ALTEZZA PALLET Pallet height (mm)	PESO LORDO PALLET Gross pallet weight (Kg)	PESO NETTO PALLET Net pallet weight (Kg)
AA320	DAMIGIANA 5 L / <i>Demijohn 5 L</i>	2	4	24	96	1417	941	879
A1323	DAMIGIANA 3 L / <i>Demijohn 3 L</i>	4	6	12	72	1735	864	791
AA312	BOTTIGLIA LIGUSTRO 1 L / <i>Glass "Ligustro" bottle 1 L</i>	12	5	14	70	1473	1.246	769
AA315	BOTTIGLIA DORICA LT 0,750 / <i>Glass "Dorica" bottle 0,750 L</i>	12	4	17	68	1345	999	561
AA31	BOTTIGLIA DORICA LT 0,500 / <i>Glass "Dorica" bottle 0,500 L</i>	12	5	24	120	1523	1.272	660
AA311	BOTTIGLIA DORICA 0,250 L / <i>Glass "Dorica" bottle 0,250 L</i>	12	6	36	216	1549	1.335	594
AA3131	LATTINA 3 L / <i>Can 3 L</i>	4	5	20	100	1403	1.247	1.099
AA996	FUSTO 25 L / <i>Can 25 L</i>	1	3	12	36	1264	886	824