



**Codice:**

**18796**

**Descrizione:**

**OLIO EX.VERG. OLY"" "PET" X 1 LT. ....**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**ALLERGENI**

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

OLIO EX.VERG. OLY"" "PET" X 1 LT

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici

Unione Europea

Non contiene allergeni

Acidità (oleica):  $\leq 0,6\%$  limite  $\leq 0,8\%$

Numero di perossidi:  $\leq 15$  limite  $\leq 20$  meqO<sub>2</sub>/Kg

Stigmastadiene: limiti  $\leq 0,05$  mg/Kg

Etil esteri degli acidi grassi: limiti  $\leq 35$  mg/Kg

Differenza ECN42/max difference ECN42: limiti  $\leq 0,2$

2 gliceril monopalmitato: limiti C:16:0 $\leq 14\%$ ;2P $\leq 0,9\%$

C:16:0 $>14\%$ ;2P $\leq 1,0\%$

Cere (C42+C44+C46): limiti  $\leq 150$  mg/Kg

Cere (C40+C42+C44+C46): limiti  $\leq 250$  mg/Kg

Composizione degli acidi grassi:

Acido miristico:  $\leq 0,03\%$

Acido palmitico: 7,50-20,00 % lim.

Acido palmitoleico: 0,30-3,50 % lim.

Acido eptadecanoico:  $\leq 0,40$  % lim.

Acido eptadecenoico:  $\leq 0,60$  % lim.

Acido stearico: 0,50-5,00 % lim.

Acido oleico: 55,00-83,00 % lim.

Acido linoleico: 2,50-21,00 % lim.

Acido linolenico:  $\leq 1,00$  % lim.

Acido arachico:  $\leq 0,60$  % lim.

Acido eicosenoico:  $\leq 0,50$  % lim.

Acido beenico:  $\leq 0,20$  % lim.

Acido lignocericico:  $\leq 0,20$  % lim.

Acidi grassi trans:

Somma isomeri transoleici:  $\leq 0,050$  % lim.

Somma is. translinol.+translinolen.:  $\leq 0,050$  % lim.

|  |   |
|--|---|
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b> | Composizione sterolica:<br>Colesterolo: lim. $\leq 0,50\%$<br>Brassicasterolo: lim. $\leq 0,10\%$<br>Campesterolo: lim. $\leq 4,0\%$<br>Stigmasterolo: lim. $< \text{Camp.}$<br>$\beta$ -sitosterolo: lim. $\geq 93,0\%$<br>Delta-stigmastenolo: lim. $\leq 0,50\%$<br>Steroli tot.:lim. $\geq 1000$ mg/kg<br>Eritrodiolo+uvaolo:lim. $\leq 4.5\%$<br>K232: $\leq 2,50$ mm<br>K270: $\leq 0,22$ mm<br>delta K: $\leq 0,01$ mm |
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> | 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  |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>  | Colore: verde<br>Odore:tipico dell'olio extravergine di oliva<br>Gusto: irreprensibile e privo di difetti. La mediana dei difetti=0 e la mediana del fruttato $>0$  |
| <b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>  | Valori medi per 100 ml di prodotto:<br>Energia: 3700 kJ / 900 kcal<br>Grassi: 100 g<br>di cui acidi grassi saturi: 15 g<br>Carboidrati: 0g<br>di cui zuccheri: 0g<br>Proteine: 0g<br>Sale: 0g   |
| <b>OGM</b>                             | Assenti   |
| <b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>           | No  |
| <b>CONSERVAZIONE</b>                   | Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce a T 10-20°C   |
| <b>TMC (DURABILITÀ)</b>                | 12 mesi   |
| <b>IMBALLO PRIMARIO</b>                | Bottiglia PET tonda   |
| <b>IMBALLO SECONDARIO</b>              | Cartone   |
| <b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>        | 0,916 kg  |
| <b>PESO NETTO DEL CARTONE</b>          | 10,99 kg  |
| <b>PESO LORDO CARTONE</b>              | 11,50 kg  |
| <b>CAPACITÀ</b>                        | 1 Lt  |
| <b>CONTENUTO PER CARTONE</b>           | n. 12   |
| <b>CARTONI PER PALLET</b>              | n. 50   |
| <b>CARTONI PER STRATO</b>              | n. 10   |
| <b>N°STRATI PER PALLET</b>             | n. 5  |
| <b>MARCHIO</b>                         | Arco  |
| <b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>    | 8026053187965   |
| <b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>      | Via delle Nazioni Unite, 26/28 - Scandicci (FI)<br>Via IV Novembre, 5 Porcari (LU)  |
| <b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>        | 30/12/2021  |

**INTEGRAZIONI** 13/03/2023  
**DATA CONFERMA SCHEDA** 28/12/2023