



Codice:

21869

Descrizione:

OLIO 5 LT "PET" "OLY" EXTRA VERGINE.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

OLIO 5 LT "PET" "OLY" EXTRA VERGINE

Unione Europea

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

Non contiene allergeni Senza glutine

PARAMETRI	LIMITI	MAX
-----------	--------	-----

Acidità (oleica)	<=0,6%	</=0,8%
------------------	--------	---------

Numero di perossidi	<=15 meqO2/Kg*	<= 20 meqO2/Kg
---------------------	----------------	----------------

Differenza ECN42: <= 0,2

2 gliceril monopalmitato: C:16:0<=14%;2P </= 0,9%

C:16:> 14%; 2P </= 1,0 %

Cere (C42+C44+C46); <= 150 mg/kg (C40+c42+C44+C46):</=250

Stigmastadiene <= 0,05 mg/kg

Etil Esteri degli acidi grassi <= 35 mg/kg

ESAME SPETTROFOTOMETRICO in UV

K232	<= 2,50 nm
------	------------

K270	<= 0,22 nm
------	------------

delta k	<= 0,01 nm
---------	------------

Acido palmitico: 7,50-20,00 % Acido oleico: 55,00-83,00%

Acido palmitoleico: 0,30-3,50 % Acido linolenico: <= 1,00 %

Acido eptadecanoico: <= 0,40 %

Acido eptadecenoico: </= 0,60%

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

Acido Miristico	<=0,03%
-----------------	---------

Acido Linoleico	2,50-21,00%
-----------------	-------------

Acido Arachico	<=0,6%
----------------	--------

Acido Eicosenoico	<=0,5
-------------------	-------

Acido Beenico	<=0,2%
---------------	--------

Acido Lignocerico	<=0,2%
-------------------	--------

ACIDI GRASSI TRANS	MAX
--------------------	-----

Somma isomeri transoleici	<= 0,05%
---------------------------	----------

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Somma is.transolinol.+translinolen.	<= 0,05%
	COMPOSIZIONE STEROLICA	LIMITI DI LEGGE
	Colesterolo	<=0,5%
	Brassicasterolo	<=0,1%
	Campesterolo	<=4,0%
	Stigmasterolo	<camp.
	Beta-Sitosterolo	>93,0
	Delta Stigmastenolo	<=0,5%
	Steroli totali	>=1000 mg/kg
	Eritrodiole+uvaolo	<=4,5%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	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.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: verde Odore: tipico dell'olio extra vergine di oliva Gusto irreprensibile e privo di difetti: la mediana dei difetti=0 e la mediana del fruttato>0	
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 ml Energia: 3700 kJ/900 Kcal Grassi: 100 g - di cui acidi grassi saturi: 15 g Carboidrati: 0 g - di cui zuccheri: 0 g Proteine: 0 g Sale: 0 g	
OGM	Non contiene OGM	
RADIAZIONI IONIZZANTI	Non viene sottoposto a radiazioni ionizzanti	
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce Temperatura: 10°C-20°C	
TMC (DURABILITÀ)	12 mesi Vita residua alla consegna min. 90% del TMC	
IMBALLO PRIMARIO	Bottiglie PET uvag	
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	4,58 kg	
PESO LORDO CARTONE	9,16 kg	
CAPACITÀ	5 lt	
CONTENUTO PER CARTONE	n. 2	
CARTONI PER PALLET	n. 64	
CARTONI PER STRATO	n. 16	
N°STRATI PER PALLET	n. 4	
DIMENSIONE DEL CARTONE	29,7 x 37,2 x 15	
MARCHIO	Arco	
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053218690	
CODICE A BARRE CARTONE	8026053603755	
CODICE A BARRE PALLET	8026053607593	
NOMENCLATURA COMBINATA	15091020	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via delle Nazioni Unite 26/28 Scandicci (FI)	

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Via IV Novembre, 5 Porcari (LU)

DATA REVISIONE FORNITORE

Rev. 1 del 14/05/2019 conf. 18/11/2022 int. 25/09/2020

int. 02/02/22