



SCHEDA TECNICA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA **Biologico comunitario** **CONFEZIONATO**

DEFINIZIONE:

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente da olive provenienti da agricoltura biologica e unicamente mediante procedimenti meccanici

DESTINAZIONE:

Il prodotto è idoneo a servire come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano. Si garantisce che esso è assolutamente conforme a tutte le norme vigenti in Italia e nella C.E.E. in materia.

REQUISITI GENERALI:

- È preparato, lavorato, conservato, trasportato, secondo le migliore norme tecnologiche ed igieniche.
- È privo di sostanze estranee, di impurità di qualsiasi origine ed entità, esente da odori e sapori estranei, da contaminazioni, residui di insetti e roditori od altro.
- È esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque specie.
- È esente da tracce di pesticidi, fitofarmaci e prodotti chimici di sintesi di altra origine



ORIGINE:

Prodotto di origine Comunitario

CARATTERISTICHE QUALITATIVE:

- **Colore**

Il prodotto presenta un colore giallo oro limpido, con una lieve nota verde.

- **Odore**

Ha odore lievemente fruttato, fragrante e gradevole (assenza di odori di rancido, muffa, o altra natura).

- **Sapore**

Dolce mandorlato, netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva, senza retrogusti difettosi di terra, muffa, riscaldamento, rancido e di amaro persistente.

- **Aspetto**

Limpido a 20°C, brillante.

REQUISITI CHIMICI:

Vedi Allegato 1.

NORME PRODUTTIVE:

L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche.

La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02.

Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP.

Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.

SCHELF- LIFE E SCEDENZA:

Tempo minimo di conservazione (TMC) fissato a 18 mesi dall'imbottigliamento del prodotto

REG. EU 1166/2011

MARCHIO

Il prodotto è disponibile nei marchi “ **Portaro**”.

CONFEZIONE

BOTTIGLIA DA LT. 5 PET

CODICE INTERNO: 118

CODICE EAN: 80115770001354

PALLETTIZZAZIONE: 12 pezzi per collo, 12 colli per strato, 60 colli per pallet.

DIMENSIONE CARTONE: Altez. 25cm, Lung.34cm,Prof.25cm.

PET DA LT.1

CODICE INTERNO:116

CODICE EAN: 80115770001354

PALLETTIZZAZIONE: 12pezzi per collo, 12 colli per strato, 60 colli per pallet.

DIMENSIONE CARTONE: Altez.26 cm, Lung28 cm, Prof. 24,5 cm.

ALLEGATO 1:

➤ Acidità, in acido oleico	Max 0.8 %
➤ N° di perossidi, in milliequivalenti di O ₂ /Kg	Max 20
➤ Ricerca dei saponi	Negativa
➤ Scadenza	Mesi 18
➤ Assorbimenti Spettrofotometrici nell'U.V.	
- K ₂₇₀	Max. 0.22
- K ₂₃₂	Max. 2.5
- ΔK	Max. 0.01
➤ Composizione % degli acidi grassi, mediante GLC	
- Acido Miristico	Max 0.03
- Acido Palmitico	7.5-20
- Acido Palmitoleico	0.3-3.5
- Acido Eptadecanoico	Max. 0.3
- Acido Eptadecenoico	Max. 0.3
- Acido Stearico	0.5-5
- Acido Oleico	55-83
- Acido Linoleico	3.5-21
- Acido Arachico	Max. 0.6
- Acido Linolenico	Max. 1.0
- Acido Eicosenoico	Max. 0.4
- Acido Beenico	Max. 0.2
- Acido Lignocerico	Max. 0.2

➤ Ricerca Acidi Grassi in forma trans	Sommatoria forme trans
- Isomeri Transoleici	Max 0.05%
- Isomeri Translinoleici + Translinolenici	Max 0.05%
➤ Composizione % degli steroli, mediante GLC	
- Colesterolo	Max 0.50
- Brassicasterolo	Max 0.10
- Campesterolo	Max 4.00
- Stigmasterolo	=====
- β-Sitosterolo totale	Min.. 93.0
- Δ ₇ -Stigmastenolo	Max. 0.50
- Eritrodiolo + Uvaolo	Max. 4.50
- Steroli Totali	Min. 1000ppm
➤ Somma Esteri Etilici - (FAEE C16+C18) mg/kg	Max 35
➤ ECN42(differenza reale teorico)	Max 0.2
➤ Stigmastadieni	Max 0.05 ppm
➤ Cere (C42+C44+C46)	Max 150 ppm

L'olio dovrà essere conforme alla normativa italiana e/o europea per quanto riguarda pesticidi ed altri eventuali contaminanti di origine ambientale.

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni quando le future normative dovessero prevederlo.

Belvedere Spinello

Oleificio F.lli Portaro s.r.l.

Data: 08/04/17