

Fidenza, 11/05/2017

Spett.le
SEMPI GEBHARD SAS
Naz Sciaves (BZ)

SCHEDA TECNICA OLIO DI OLIVA (Rev.03 del 12/12/2016)

Composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini

Le caratteristiche sono conformi all'Al.I del Reg. Delegato UE N.2016/2095 della Commissione del 26 settembre 2016 che modifica il Reg.CEE n.2568/91 e s.m.i. (relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi ad essi attinenti)

Descrizione del prodotto	: Olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive.
Aspetto e colore (20°C)	: Liquido fluido di colore chiaro da giallo a verde.
Sapore e odore	: Caratteristico, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura.

Caratteristiche analitiche

Acidità	%	M 1,0
Numero dei perossidi	meq. O2/kg	M 15
pH	(a 50g/l acqua)	6,0-7,0
Umidità a 105°C		<1%
Solubilità in acqua		Non disperdibile
Densità relativa	Kg/dmc a 20°C	0,912 / 0,916
Punto di fumo		210°C
ECN 42 (Triacilgliceroli)		≤ 0,3

Composizione sterolica %

Colesterolo	%	M 0,5
Brassicasterolo	%	M 0,1
Campesterolo	%	M 4,0
Stigmasterolo	%	< Campesterolo
Betasitosterolo apparente	%	m 93,0
Delta 7 stigmastenolo	%	M 0,5

Steroli totali	mg/kg	m 1000
-----------------------	-------	--------

Eritrodiolo + uvaolo	%	M 4,5
-----------------------------	---	-------

Composizione acidi grassi %

Miristico	%	M 0,03
Palmitico	%	7,50-20,0
Palmitoleico	%	0,30-3,50



Eicosenoico	%	M 0,50
Eptadecanoico	%	M 0,40
Eptadecenoico	%	M 0,60
Stearico	%	0,50-5,00
Oleico	%	55,00-83,00
Linoleico	%	2,50-21,00
Arachico	%	M 0,60
Linolenico	%	M 1,00
Beenico	%	M 0,20
Lignocericico	%	M 0,20
Transoleici	%	≤ 0,20
Translinoleici+translinolenici	%	≤ 0,30

Analisi spettrofotometrica nell'UV

K 232	---
K 268 o K270	M 1,15
Delta K	M 0,15

Cere(C42+C44+C46)	mg/kg	M 350
--------------------------	-------	-------

Note: M= Massimo; m= Minimo

Conformità Imballaggi: Tutti i prodotti forniti da Oleificio Speroni sono confezionati in imballaggi idonei a contenere sostanze alimentari e sono conformi a tutte le disposizioni legislative pertinenti

Caratteristiche microbiologiche: In assenza di un substrato acquoso, essenziale per lo sviluppo microbiologico, la possibilità di una crescita microbica incontrollata ed indesiderata è nulla. Gli agenti microbiologici non sono un fattore di rischio per gli oli.

Allergeni : Assenti

OGM: Il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

TMC per prodotto confezionato: 18 mesi a partire dalla data di confezionamento se conservato in un luogo fresco e asciutto lontano da luce e fonti di calore.

TMC per prodotto sfuso in autocisterna/TANK: si consiglia il consumo/confezionamento entro i 6 mesi se conservato in un luogo fresco e asciutto lontano da luce e fonti di calore.

Il trasporto è effettuato con autocisterne conformi alle normative igienico-sanitarie.

LA PRESENTE E' DA RITENERSI VALIDA FINO A NOSTRA NUOVA COMUNICAZIONE. I PARAMETRI SOPRA RIPORTATI SONO QUELLI DI LEGGE, NECESSARI PER VERIFICARE LA CONFORMITA' DEI CERTIFICATI DI ANALISI.



Azienda certificata Global Standard for Food Safety
Version 7 da CSQA Certificazioni SRL

Conformità HACCP

Made in Italy



OLI DI OLIVA – OLI DI SEMI
Uso Alimentare – Industriale –
Chimico – Zootecnico

OLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Agricoltura Biologica

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Quantità media per 100 ml (Reg. EU n. 1169/2011)

Energia	<i>kJ 3404 / kcal 828</i>
Grassi	<i>g 92</i>
<i>di cui:</i>	
<i>acidi grassi saturi</i>	<i>g 14</i>
<i>acidi grassi monoinsaturi</i>	<i>g 71</i>
<i>acidi grassi polinsaturi</i>	<i>g 7</i>
Carboidrati	<i>g 0</i>
<i>d cui zuccheri</i>	<i>g 0</i>
Fibre	<i>g 0</i>
Proteine	<i>g 0</i>
Sale	<i>g 0</i>

Oleificio SPERONI s.r.l.

Fraz. S. Margherita n. 28

43036 FIDENZA (PR)

Cod. Fisc. 00166970343

Part. IVA 00166970343