



Fidenza, 18/03/2019

Spett.le
SEPPI GEBHARD GMBH - S.R.L.
Naz Sciaves (BZ)

SCHEDA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (Rev.03 del 12/12/2016)
ottenuto con oli extra vergini di oliva originari dell'Unione Europea

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 d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
- Aspetto e colore (20°C)** :Liquido fluido di colore giallo-verde.
- Sapore e odore** :Caratteristico, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura.

Caratteristiche analitiche

| | | |
|-----------------------------------|---------------|---------------|
| Acidità | % | M 0,8 |
| Numero dei perossidi | meq. O2/kg | M 20 |
| Densità relativa | Kg/dmc a 20°C | 0,912 / 0,916 |
| Tenore solventi alogenati(totale) | mg/kg | M 0,20 |
| Stigmastadieni | mg/kg | ≤ 0,05 |
| ECN 42 (Triacilgliceroli) | | ≤ 0,2 |

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 |
| Lignocerico | % | M 0,20 |
| Transoleici | % | ≤ 0,05 |
| Translinoleici+translinolenici | % | ≤ 0,05 |

Analisi spettrofotometrica nell'UV

| | |
|--------------|--------|
| K 232 | M 2,50 |
| K 268 o K270 | M 0,22 |
| Delta K | M 0,01 |

| | | |
|-------------------|-------|-------|
| Cere(C42+C44+C46) | mg/kg | M 150 |
|-------------------|-------|-------|

| | |
|---|-----------|
| Etil esteri degli acidi grassi(EEAG): mg/kg | EEAG ≤ 35 |
|---|-----------|

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 secondo Allegato II, Regolamento (UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e Del Consiglio del 25 ottobre 2011.

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

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

Riferimenti normativi:

reg. (CEE) 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.(Reg. UE n.835/2011 della Commissione del 19/08/2011 che modifica il reg. CE n.1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici -benzo(a)pirene e IPA totali- nei prodotti alimentari- reg.(UE) N. 1259/2011 della Commissione del 2 dicembre 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per PCB diossina-simili e i PCB non diossina-simili nei prodotti alimentari); reg. CE n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari.



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

TMC per prodotto confezionato: 15 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 RIPIPORTATI SONO QUELLI DI LEGGE, NECESSARI PER VERIFICARE LA CONFORMITA' DEI CERTIFICATI DI ANALISI.

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>di cui zuccheri</i> | <i>g 0</i> |
| Fibre | <i>g 0</i> |
| Proteine | <i>g 0</i> |
| Sale | <i>g 0</i> |
| Vitamina E | <i>mg 17*</i> |

**142% del consumo di riferimento giornaliero*

Oleificio SPERONI s.r.l.

Fraz. S. Margherita n. 28
43036 FIDENZA (PR)
Cod. Fisc. 00166970343
Part. IVA 00166970343