

	<h2>Scheda Prodotto</h2>	Codice:	
		Ed.ne	1
		Rev.ne	0
		Em.ne:	29/07/2020
		Firma RAQ:	

Caratteristiche commerciali

Denominazione:	“Frediani & Del Greco – Lucca” – “Selezione BIO” Olio Extra Vergine di Oliva Biologico – bottiglia “Rita” 750 ML
Note:	Ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici, in condizioni, segnatamente termiche, che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla defogliazione, centrifugazione e decantazione. Ottenuto con la spremitura soltanto di olive provenienti da agricoltura biologica ai sensi e nei termini fissati dal Reg. CE 2092/91 e certificate AIAB - controllo ICEA.

Caratteristiche qualitative

Organolettiche:	Sapore:	Dolce con punta di amaro e piccante		
	Difetti:	Assenti.		
	Odore:	Fruttato di olive.		
	Colore:	Caratteristico giallo oro con marcati riflessi verdi.		
	Aspetto:	a 20°: Olio filtrato: limpido. Olio non filtrato o decantato naturalmente: opaco con caratteristiche particelle in sospensione		
	Conformi a Reg. CEE 2568/91 e succ. modifiche.			
Chimiche:	Specifiche chimiche	Ns Valori max	Valori 2568/91 e Succ.mod.	Note
	Densità a 20°	0,916	0,916	
	Acidità (%)	0,50	≤0,8	
	Numero dei perossidi (mEq O ₂ /kg)	≤14	≤20	
	Umidità + Impurezze (%)	≤0,2	≤0,3	solo olio non filtr.(se filtr., assente)
	Spettrofotometria U.V. (in isoottano)			metodo ricerca COI/CEE
	K232	≤2,20	≤2,50	
	K268	≤0,16	≤0,22	
	Delta K	≤0,005	≤0,01	
	Composizione acidica (%)			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Miristico	≤0,01	≤0,05	
	Palmitico	7,50 – 20,00	7,50 – 20,00	
	Palmitoleico	0,30 – 3,50	0,30 – 3,50	
	Eptadecanoico	≤0,30	≤0,40	
	Eptadecenoico	≤0,50	≤0,60	
	Stearico	0,50 – 5,00	0,50 – 5,00	
	Oleico	55,00 – 83,00	55,00 – 83,00	
	Linoleico	2,50 – 21,00	2,50 – 21,00	
	Linolenico	≤0,80	≤1,00	
	Arachico	≤0,50	≤0,60	
	Eicosenoico	≤0,40	≤0,50	
	Beenico	≤0,10	≤0,20	
	Lignocericico	≤0,10	≤0,20	
	Trans-isomeri degli acidi grassi (%)			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Somma degli isomeri transoleici	≤0,04	≤0,05	
	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici	≤0,04	≤0,05	
	2 Gliceril monopalmitato (%)	≤ 0.9 se % acido palmitico tot. ≤14% ≤ 1.0 se % acido palmitico tot. > 14%	≤ 0.9 se % acido palmitico tot. ≤14% ≤ 1.0 se % acido palmitico tot. > 14%	metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Composizione sterolica (%)			metodo ricerca COI/CEE-GLC

	Colesterolo	≤0,4	≤0,5	
	Brassicasterolo		≤0,1	
	Campesterolo	≤3,5	≤4,0	
	Stigmasterolo	Inferiore Campest.	Inferiore Campest.	
	Betasitosterolo	>93	≥93	
	D7 Stigmasterolo	≤0,4	≤0,5	
	Eritrodiole + Uvaolo	≤3,5	≤4,5	
	Steroli totali mg/kg	Min. 1000	≥1000	
	Cere (C42+C44+C46) (mg/kg)	≤150	≤150	met ric COI/CEE-GLC-oncolumn
	3,5 Stigmastadiene (mg/kg)	≤ 0,05	≤0,05	
	Differenza ECN42 (HPLC) e ECN42 (calcolo teorico)	≤ 10.21	≤ 10.21	met. ricerca COI/CEE-H.P.L.C.
	Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) (mg/kg)	EEAG ≤ 35	EEAG ≤ 35	met ric COI/CEE-GLC-oncolumn
	IPA – Idrocarburi Policiclici Aromatici: Benzo(a)pyrene (ppb) IPA Totali (ppb)	≤ 2 ≤ 10	≤ 2 ≤ 10	metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Solventi alogenati totali (ppb)	≤ 180	≤200	met ricerca COI/CEE-GLC/ECD
	Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)	Md = 0	Md = 0	
	Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf)	Mf > 0	Mf > 0	

Caratteristiche Nutrizionali

	Valori riferiti a 100 ml*		
	Valore energetico	kJ	3447
	Valore energetico	Kcal	824
	Grassi totali	g	91,6
	di cui:		
	Acidi grassi saturi	g	13
	Acidi grassi monoinsaturi	g	70
	Acidi grassi polinsaturi	g	8,6
	Carboidrati	g	0
	di cui:		
	Zuccheri	g	0
	Proteine	g	0
	Sale	g	0
	Vit. E	mg	15-20
			*Valori generalmente accettati e adottati

Specifiche tecniche di confezionamento

Bottiglia

Codice EAN	8 002336 700755
Dimensioni in cm.	Altezza 29 cm Larghezza 7,5 cm
Contenuto netto	L 0,750 (Kg 0,687)
Tipo contenitore	Bottiglia in vetro "Rita" -UVAG- Tappo a vite 31,5 + Termocapsula
Tempo di vita del prodotto	15 mesi a temperatura ambiente tra 10° - 20°, lontano da fonti dirette di calore e di luce
Tempo di vita del prodotto da aperto	30 giorni a temperatura ambiente

Cartone

N° unità di vendita al pubblico contenute	12
Dimensioni del cartone in cm.	Altezza 30 cm Larghezza 24 cm Profondità 33 cm
Peso lordo	Kg 13,700
Tipo contenitore	Cartone

Pallet

Tipo pallet	Europallet cm 80 x 120 (x h 15 cm)
N° cartoni per strato	14
N° di strati	5
Tipo di stabilizzazione pallet	Fasciato con estensibile

Etichetta



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
• SELEZIONE BIO •

"olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".
ORGANIC SELECTION EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 "superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means".

La Frediani & Del Greco tradizionalmente seleziona le migliori qualità di olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica per la Selezione Bio, applicando degli standard qualitativi più restrittivi per garantire la sua qualità.
 Frediani & Del Greco traditionally selects the best qualities of organic extra virgin olive oil to make the Organic Selection, applying more restrictive quality standards to ensure its quality.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI MEDIAN NUTRITIONAL VALUES per 100g	
ENERGIA ENERGY	8424 Kj 2028 Kcal
GRASSI FAT	91,6 g
saturi saturated	13 g
monosaturi monounsaturated	70 g
polinsaturi polyunsaturated	8,6 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATE	0 g
di cui zuccheri of which sugar	0 g
PROTEINE PROTEIN	0 g
SALE SALT	0 g

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO, AL RIPARO DA LUCE E SORGENTI DI CALORE.
 Store in a cool and dry place, away from direct light.

Da consumarsi preferibilmente entro il:
 Best before:

Confezionato da
 Frediani & Del Greco Srl
 Via di Coselli 19
 Capannori (LU)
www.fraoli.it

8 002336 700755

750ml

Immagine



Alcune informazioni sull'azienda

SGQ Certificato	Sistema Qualità: BRC – IFS – Ente Certificatore: KIWA – registrazione N°ALI 00093
Reg. CE 852/2004 s.m.i.	Applicato