

	<h2>Scheda Prodotto</h2>	Codice:	
		Ed.ne	1
		Rev.ne	0
		Em.ne:	15/03/2021
		Firma RAQ:	

Caratteristiche commerciali

Denominazione:	“Frediani & Del Greco – Lucca” Olio di Oliva – bottiglia standard 1 L
Note:	Ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato (frutto della raffinazione di oli di oliva vergini) e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante.

Caratteristiche qualitative

Organolettiche:	Sapore:	Buono, tenue, leggermente mandorlato caratteristico.		
	Difetti:	Assenti.		
	Odore:	Gentile di oliva, delicato.		
	Colore:	Caratteristico giallo paglierino, leggermente dorato, con riflessi verdi.		
	Aspetto:	a 20° limpido.		
	Conformi a Reg. CEE 2568/91 e succ. modifiche.			
Chimiche:	Specifiche chimiche	Ns Valori max	Valori 2568/91	Note
	Densità a 20°	0,916	0,916	
	Acidità (%)	≤0,40	≤1,0	
	Numero di perossidi (mEq O ₂ /kg)	≤10	≤15	
	Umidità + Impurezze (%)	≤0,2	≤0,3	solo olio non filtrato
	Spettrofotometria U.V. (in isoottano)			metodo ricerca COI/CEE
	K232	≤3,00	/	
	K270	≤1,10	≤1,15	
	Delta K	≤0,13	≤0,15	
	Composizione acida (%)			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Miristico	≤0,03	≤0,03	
	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	≤0,15	≤0,20	
	Lignocerico	≤0,10	≤0,20	
	Trans-isomeri degli acidi grassi (%)			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Somma degli isomeri transoleici	≤0,20	≤0,20	
	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici	≤0,30	≤0,30	
	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	≤0,1	
	Campesterolo	≤3,8	≤4,0	

	Stigmasterolo	Inferiore Campest.	Inferiore Campest.	
	Betasitosterolo	>93,0	≥93,0	
	D7 Stigmasterolo	≤0,4	≤0,5	
	Eritrodiolo + Uvaolo	≤4,0	≤4,5	
	Steroli totali (mg/kg)	≥1000	≥1000	
	Cere (C40+C42+C44+C46) (mg/kg)	≤330	≤350	met ric COI/CEE-GLC-oncolumn
	3,5 Stigmastadieni (mg/kg)	/	/	metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Delta ECN 42	≤ 0,3	≤ 0,3	met. ricerca COI/CEE-H.P.L.C.
	IPA – Idrocarburi Policiclici Aromatici: Benzo(a)pyrene (ppb) IPA Totali (ppb)	≤ 2 ≤ 10	≤ 2 ≤ 10	metodo ricerca GC-MS
	Solventi alogenati totali (ppb)	≤180	≤200	met ricerca COI/CEE-GLC/ECD

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 medi generalmente accettati e adottati

Specifiche tecniche di confezionamento

Bottiglia

Codice EAN	8 002336 002040
Dimensioni in cm.	Altezza 24 cm Larghezza 7,8 cm
Contenuto netto	L 1 (Kg 0,916)
Tipo contenitore	Bottiglia in vetro "Quadro standard" – Tappo "F. & D.G." 35 mm
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 25 cm Larghezza 32,5 cm Profondità 25 cm
Peso lordo	Kg 16,500
Tipo contenitore	Cartone

Pallet

Tipo pallet	Europallet cm 80 x 120 (x h 15 cm)
N° cartoni per strato	9
N° di strati	5
Tipo di stabilizzazione pallet	Fasciato con estensibile

Etichetta

<p>OLIO DI OLIVA Composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini. Olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive.</p>		<p>PRODOTTO CONFEZIONATO DA FREDIANI & DEL GRECO s.r.l. SEDE E STAB. COSELLI CAPANNORI - LUCCA</p>	
<p>OLIVE OIL <i>Composed of refined olive oils and virgin olive oils. Oli comprising exclusively olive oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives.</i></p> <p>HUILE D'OLIVE <i>Composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges. Huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives.</i></p> <p>OLIVENÖL <i>Bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen. Enthält ausschließlich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl.</i></p> <p><i>Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce / Keep in a cool place away from light / Conserver dans un lieu frais et loin de la lumière / Lichtgeschützt und kühl lagern</i></p> <p><i>Da consumarsi preferibilmente entro: Best before: / A consommer de préférence avant le: / Mindestens haltbar bis:</i></p>	<h1>OLIO DI OLIVA</h1> <p>COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI</p> <p>1 L</p>	<p>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER TYPICAL NUTRITION VALUES PER INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE JE 100ml</p> <p>VALORE ENERGETICO/ ENERGY/ VALEURS ÉNERGETIQUES/ BRENNWERTE: 3389kJ - 822Kcal</p> <p>PROTEINE/ PROTEIN/ PROTÉINES/ EIWESS: 0g; CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATE/ HYDRATES DE CARBONE/ KOHLENHYDRATE: 0g; di cui Zuccheri/ of which Sugars/ dont Sucres/ davon Zucker: 0g; GRASSI/ FAT/ LIPIDES/ FETT: 92g di cui: Saturi/ of which Saturates/ dont Saturés/ davon gesättigte Fettsäuren: 15g; Monoinsaturi/ Mono-unsaturated/ Monoinsaturées/ einfach ungesättigte Fettsäuren: 76g; Polinsaturi/ Polyunsaturated/ Polinsaturées/ mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 11g; Colesterolo/ Cholesterol/ Cholestérol/ Cholesterin: 0mg; FIBRE ALIMENTARI/ FIBRE/ FIBRES ALIMENTAIRES/ BALLASTSTOFFE: 0g; SALE/ SALT/ SEL/ SALZ: 0g</p> <p> </p> <p> 8 002336 002040</p>	

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