

	<h2>Scheda Prodotto</h2>	Codice:	
		Ed.ne	1
		Rev.ne	1
		Em.ne:	08/01/2021
		Firma RAQ:	

### Caratteristiche commerciali

<b>Denominazione:</b>	<b>“Frediani &amp; Del Greco – Lucca” – “Il Classico” Olio Extra Vergine di Oliva – 100% Prodotto Italiano – bottiglia “Rita” 750 ml</b>
<b>Note:</b>	Ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni, segnatamente termiche, che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Ottenuto con l'utilizzo soltanto di olive –ogliarola e coratina- provenienti dal territorio italiano, al 100%.

### Caratteristiche qualitative

<b>Organolettiche:</b>	Sapore:	Buono dal fruttato tenue, dolce.		
	Difetti:	Assenti.		
	Odore:	Fragrante di olive.		
	Colore:	Caratteristico giallo oro con riflessi verdi.		
	Aspetto:	a 20°: Olio filtrato, limpido. Olio non filtrato, caratteristiche particelle in sospensione.		
		Conformi a Reg. CEE 2568/91 e succ. modifiche.		
<b>Chimiche:</b>	<b>Specifiche chimiche</b>	<b>Ns Valori max</b>	<b>Valori 2568/91</b>	<b>Note</b>
	Densità a 20°	0,916	0,916	
	Acidità (%)	≤0,7	≤0,8	
	Numero dei perossidi (mEq O <sub>2</sub> /kg)	≤14	≤20	
	Umidità + Impurezze (%)	≤0,2	≤0,3	solo olio non filtr.(se filtr., assente)
	<b>Spettrofotometria U.V. (in isoottano)</b>			metodo ricerca COI/CEE
	K232	≤2,30	≤2,50	
	K268	≤0,18	≤0,22	
	Delta K	≤0,008	≤0,01	
	<b>Composizione acidica (%)</b>			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Miristico	≤0,04	≤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	≤0,15	≤0,20	
	Lignocerico	≤0,10	≤0,20	
	<b>Trans-isomeri degli acidi grassi (%)</b>			metodo ricerca COI/CEE-GLC
	Somma degli isomeri transoleici	≤0,04	≤0,05	
	Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici	≤0,04	≤0,05	
	<b>2 Gliceril monopalmitato (%)</b>	≤ 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
	<b>Composizione sterolica (%)</b>			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	
	<b>Cere (C42+C44+C46) (mg/kg)</b>	≤150	≤150	met ric COI/CEE-GLC-oncolumn
	<b>3,5 Stigmastadiene (mg/kg)</b>	≤ 0,05	≤0,05	
	<b>Differenza ECN42 (HPLC) e ECN42 (calcolo teorico)</b>	≤ 10,21	≤ 10,21	met. ricerca COI/CEE-H.P.L.C.
	<b>Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) (mg/kg)</b>	EEAG ≤ 35	EEAG ≤ 35	met ric COI/CEE-GLC-oncolumn
	<b>IPA – Idrocarburi Policiclici Aromatici: Benzo(a)pyrene (ppb) IPA Totali (ppb)</b>	≤ 2 ≤ 10	≤ 2 ≤ 10	metodo ricerca GC-MS
	<b>Solventi alogenati totali (ppb)</b>	≤ 180	≤200	met ricerca COI/CEE-GLC/ECD
	<b>Valutazione organolettica Mediana del difetto (Md)</b>	Md = 0	Md = 0	
	<b>Valutazione organolettica Mediana del fruttato (Mf)</b>	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
			<b>*Valori medi generalmente accettati e adottati</b>

## Specifiche tecniche di confezionamento

### Bottiglia

Codice EAN	8 002336 830759
Dimensioni in cm.	Altezza 29 cm Larghezza 7,5 cm
Contenuto netto	L 0,750 (Kg 0,687)
Tipo contenitore	Bottiglia in vetro "Rita"
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	11
N° di strati	5
Tipo di stabilizzazione pallet	Fasciato con estensibile

**Etichetta**



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
**• SELEZIONE FRUTTATO •**

"olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".  
**FRUITY 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 olive italiano per la Selezione Fruttato, applicando degli standard qualitativi più restrittivi per garantire la sua qualità.

Frediani & Del Greco traditionally selects the best qualities of Italian extra virgin olive oil to make the Fruity Selection, applying more restrictive quality standards to ensure its quality.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI MEDIUM NUTRITIONAL VALUES per 100g	
ENERGIA ENERGY	3404 Kj 828 Kcal
GRASSI FAT	70 g
saturi saturated	19 g
monosaturi monounsaturated	47 g
polisaturi polyunsaturated	8 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri CARBOHYDRATE 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:

Confzionato da  
 Frediani & Del Greco Srl  
 Via di Coselli 10  
 Capannori (LU)  
[www.fred.it](http://www.fred.it)

8 002336 830759

750ml

**Immagine**



**Alcune informazioni sull'azienda**

SGQ Certificato	<b>Quality System: BRC, IFS – Ente Certificatore: KIWA – registrazione N°ALI 00093</b>
Reg. CE 852/2004 s.m.i.	Applicato