

	SCHEDA TECNICA	 
Codice Articolo 755/001/0005 (4x5 l) 755/501/0750 (12x0,75 l)	NOME PRODOTTO OLIVA OLIO EXTRA VERGINE	Certificazione all'origine BAC

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Olio extra vergine d'oliva ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo di drupe di <i>Olea europea L.</i>
Origine	Italia

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

(Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	3404 kJ –828 kcal
Carboidrati	0,0 g
Proteine	0,0 g
Lipidi	92,0 g
Minerali	0,0 g
Fibra alimentare	0,0 g
Acqua	0,0 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Caratteristico, tipico
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Allerte	Nessuna
Acidi grassi saturi	9 - 12%
Ac. grassi monoinsaturi	27 - 32%
Ac. grassi polinsaturi	48 - 56%
Acidità	<0,6%
Numero di perossido	<10,0
Test Kreiss	Negativo
K 232	<2
K 270	<0,16
Peso specifico	0,916 g/l

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	≤ 10.000 ufc/g
E. Coli	Assente
Enterobatteri	Assenti
Muffe e Lieviti	< 100 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto. Proteggere dalla luce diretta, da fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata.
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Bottiglia in vetro con tappo metallico, latta
Volume netto	0,75 litri - 5 litri
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione

9) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- D. Lgs. 155/97 – Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Dir. 2000/13/CE "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- D.M. 34 del 21/03/73 - Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

I dati indicati sono orientativi e soggetti a modifica senza preavviso

10) SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, turanicum ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasile (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO

La contaminazione incrociata conseguente a eventi casuali non controllabili dall'operatore o a seguito di circostanze inevitabili non è contemplata nella scheda allergeni.

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Aprile 2011	Maggio 2011	Maggio 2011	Ottobre 2012