
	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 755/001/0005 (4x5 l) 755/501/0750 (12x0,75 l)	Nome prodotto Oliva Olio Extra Vergine	

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	Olivo 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: fornitore)

Valore energetico	3404 kj 828 kcal
Carboidrati	0 g
• Di cui zuccheri	0 g
Proteine	Tracce
Lipidi	92 g
• Acidi monoinsaturi	68,2 g
• Acidi polinsaturi	8.8 g
• Acidi saturi	15 g
Minerali	- g
Sodio	- mg
Fibra alimentare	- 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	15 %
Ac. grassi monoinsaturi	50 - 70%
Ac. grassi polinsaturi	6 - 10%
Acidità	<0,7%
Numero di perossido	<15,0
Test Kreiss	Negativo
K 232	<2,3
K 270	<0,2
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
-----------------	---------

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 755/001/0005 (4x5 l) 755/501/0750 (12x0,75 l)	Nome prodotto Oliva Olio Extra Vergine	

6) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

Agricoltura Biologica	SI
BRC	
IFS	
ISO	
Kosher	IDONEO
Halal	IDONEO
Vegan	IDONEO

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 14 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazioni prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- 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"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 755/001/0005 (4x5 l) 755/501/0750 (12x0,75 l)	Nome prodotto Oliva Olio Extra Vergine	

11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostaeei e prodotti a base di crostaeei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocchie (<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 brasil (<i>Bertollethia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024