

|   |  |   |
|---|--|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET</b><br><b>CLEMENTE PREMIUM</b><br><b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COMUNITARIO</b><br><b>BLEND OF OLIVE OILS OF EUROPEAN UNION</b><br><b>ORIGIN</b> | Revisione 01<br>Data 17.03.2018<br>Edizione 01<br>Pagina 1 di 3 |
|---|--|---|

## 1. PRODOTTO/ PRODUCT

Denominazione di vendita OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COMUNITARIO- EU EVO  
Nome di vendita OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COMUNITARIO- EU EVO  
Marchio **CLEMENTE PREMIUM LT 1**

Descrizione Olio ottenuto dal frutto dell' ulivo (Olea Europea) unicamente mediante processi meccanici o altri procedimenti fisici in condizioni che non implicino alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Miscela di oli Extra Vergini di Oliva provenienti dalla comunità Europea .

Oil obtained from the fruit of the olive tree (Olea Europea) solely by mechanical or other physical means under conditions that do not involve alterations in the oil, and which has not undergone any treatment other than decantation, centrifugation or filtration. Blend of Extra Virgin Olive Oil from the European Community.

Contenuto 1 lt  
Content 1 lt

## 2. REQUISITI GENERALI/ GENERAL REQUIREMENTS

Le materie prime, il prodotto finite e la tecnologia di produzione sono conformi alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto è realizzato nel rispetto delle " Good Manufacturing Practise" e sotto controllo igienico-sanitario, come da idoneo piano HACCP , al fine di evitare possibili contaminazioni durante la produzione. /

Raw material, finished goods and production technology are in conformity with legislation. Product is manufactured according to "Good Manufacturing Practice" under a health/sanitary control in order to avoid potential contamination during production, as a HACCP plan.

## 3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Aspetto: Sostanza oleosa di colore giallo-verde più o meno intenso  
Consistenza: Liquida a 20°C  
Sapore/odore: Caratteristico, lievemente fruttato, esente da gusti ed odori estranei sgradevoli e da difetti di qualsiasi natura

Appearance: Oily substance of a more or less intense yellow-green color  
Consistency: Liquid at 20 ° C  
Taste/ Smell: Characteristic, slightly fruity, free from unpleasant extraneous tastes and odors and from defects of any nature

## 4. COMPOSIZIONE/INGREDIENTI - COMPOSITION/INGREDIENTS

Olio extra vergine di oliva / Extra virgin olive oil

## 5. ALLERGENI/OGM

Ai sensi della direttiva 2003/89/CE il prodotto non contiene ingredienti potenzialmente allergeni. Ai sensi dei reg. CE 1829 e 1830 del 22/09/2003 il prodotto non contiene OGM.

Absence of allergens ingredients (Annex III bis of the directive 2003/89/CE and modification). The labeled of allergens is not necessary. The product does not contain gluten.

## 6. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Conformi al regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche / integrazioni

### CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

In compliance to directive 2568/91/CE and modification/integration

| Parametri-parameters | Min-max | U.M. | Metodo-method |
|----------------------|---------|------|---------------|
|----------------------|---------|------|---------------|



**SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET**  
**CLEMENTE PREMIUM**  
**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COMUNITARIO**  
**BLEND OF OLIVE OILS OF EUROPEAN UNION**  
**ORIGIN**

Revisione 01  
 Data 17.03.2018  
 Edizione 01  
 Pagina 2 di 3

|  |  |           |                          |
|--|--|-----------|--------------------------|
| Acidita in ac. oleico                    | Max 0.80   | %         | Reg. CEE2568/91 all. II  |
| Perossidi                                | Max 20   | mEq O2/kg | Reg.CEE2568/91 all. III  |
| K232                                     | Max 2.50   |           | Reg.CEE2568/91 all.IX    |
| K270                                     | Max 0.22   |           | Reg.CEE2568/91 all. IX   |
| AK                                       | Max 0.01   |           | Reg.CEE2568/91 all. IX   |
| Composizione dgli steroli, per GLC-GLC   | Come da Reg. CEE 2568/91 All V<br>As per Reg.CEE 2568/91 All V |           |                          |
| Λ ECN42                                  | Max 0.20   |           | Reg.CEE2568/91 all.XVIII |
| Stigmastadieni                           | Max 0.10   |           | Reg.CEE2568/91 all.XVII  |
| Punto di fumo Smoke point                | Min 160  | °C        | NGD 77                   |
| Composizione degli acidi grassi, per GLC |  |           |                          |
| C14:0 -Acido Miristico                   | Max 0.05   | %         |                          |
| C16:0 - Acido Palmitico                  | 7.5-20.0   | %         |                          |
| C16:1-Acido Palmitoleico                 | 0.3-3.5  | %         |                          |
| C17:0 - Acido Eptadecanoico              | Max 0.3  | %         |                          |
| C17:1 Acido eptadecenoico                | Max 0.3  | %         |                          |
| C18:0 acido stearico                     | 0.5-5.0  | %         |                          |
| C18:1 acido Oleico                       | 55.0-83.0  | %         |                          |
| C18:2- acido linoleico                   | 3.5-21.0   | %         |                          |
| C18:3- acido linolenico                  | Max 1.0  | %         |                          |
| C20:0 acido arachico                     | Max 0.6  | %         |                          |
| C20:1 acido eicosenoico                  | Max 0.4  | %         |                          |
| C22:0 acido beenico                      | Max 0.2  | %         |                          |
| C24:0 acido lignocericico                | Max 0.2  | %         |                          |

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nel Reg. CEE 2568/91 e successivi aggiornamenti.

For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with CEE Reg 2568/91 and following updates.

**7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL FEATURES**

C.b.t./lieviti/muff assenti, il prodotto per sua natura non presenta condizioni tali da favorire la presenza di microrganismi

C.b.t./lieviti/muffe absent, the product by its nature does not present conditions that favor the presence of microorganisms

**8. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION**

| Quantità per porzione / amount for serving   | Per 100 ml      | Per 15 ml      |
|--|-----------------|----------------|
| Valore energetico /Energy                    | 824 kcal-3389kj | 126Kcal -508kJ |
| Proteine : Protein                           | 0.0 g           | 0.0 g          |
| Carboidrati: carbohydrates                   | 0.0 g           | 0.0 g          |
| Di cui zuccheri/ of which sugars             | 0.0g            | 0.0 g          |
| Grassi: Total fat                            | 91,6g           | 13,7 g         |
| Di cui saturi/of wich saturated              | 13 g            | 2g             |
| Di cui Monoinsaturi/ of wich Monounsaturated | 69,6g           | 10,4 g         |
| Di cui Polinsaturi/ of wich Polyunsaturated  | 9,0 g           | 1,3 g          |

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <p align="center"><b>SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET</b><br/> <b>CLEMENTE PREMIUM</b><br/> <b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COMUNITARIO</b><br/> <b>BLEND OF OLIVE OILS OF EUROPEAN UNION</b><br/> <b>ORIGIN</b></p> | <p>Revisione 01<br/> Data 17.03.2018<br/> Edizione 01<br/> Pagina 3 di 3</p> |
|---|--|--|

|            |                       |             |
|------------|-----------------------|-------------|
| Vitamina E | 12<br>1,8 mg 15% VNR* | g 100% VNR* |
|------------|-----------------------|-------------|

**9. STOCCAGGIO E TRASPORTO- STORAGE AND TRASPOT/ STORAGE AND TRASPOT**

Il prodotto viene stoccato in serbatoio di acciaio inox rispondenti alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti e conservato a temperatura di circa 25°C. La consegna , se prevista , viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Product is stored in proper tank in accordance with enforced health/sanitary legislation and kept at the temperature about 25°C. If agreed, delivery is through proper insulated stainless steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.

**10. SHELF-LIFE**

13 MESI / 13 MONTHS alla consegna

Il prodotto mantiene le caratteristiche chimico –fisiche ed organolettiche per circa 13 mesi.

The product maintains the chimycal-physical and organelptic features for at lest 13 months,

**11. SPECIFICHE DI ETICHETTA / LABEL SPECIFICATION**

L'etichetta rispetta le nromative di legge e riporta tutti gli elementi in maniera chiara per il consumatore.

The label respect the regulatory and reports cleary all the elements for the consumer.

**12. INDICAZIONI SUL CONSUMO / USES AN ABUSES**

Dopo aver aperto la bottiglia il prodotto è pronto per essere utilizzato.

After the bottles is opened, the product is ready to be consumed.