



SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET
CLEMENTE LA BAIÀ
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

Revisione 01
Data 13.01.2021
Edizione 01
Pagina 1 di 3

1. PRODOTTO

Denominazione di vendita OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
Nome di vendita OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
Marchio **CLEMENTE LA BAIÀ LT0,25**

Descrizione: Olio ottenuto dal frutto dell'ulivo (*Olea Europea*) unicamente mediante processi meccanici o altri procedimenti fisici in condizioni che non implicano alterazioni dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione. Olio estratto in Italia da Olive coltivate in Italia. Estratto a freddo.

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. Oil extracted in Italy from olives grown in Italy. Cold Extract

Contenuto 0,25 lt
Content 0,25 lt

2. REQUISITI GENERALI / GENERAL REQUIREMENTS

Le materie prime, il prodotto finito 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
Aspect Oily substance with a more or less intense greenish-yellow colour
Consistency Liquid at 20°C temperature
Taste Typical, slightly fruity, free from extraneous tastes and smells

4. COMPOSIZIONE/INGREDIENTI // COMPOSITION/INGREDIENTS

Olio extra vergine di oliva 100% italiano
100% Italian 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/ CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

Conformi al regolamento (CEE) n. 2568/91 e successive modifiche / integrazioni
In compliance to directive 2568/91/CE and modification/integration

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



SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET
CLEMENTE LA BAIÀ
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

Revisione 01
Data 13.01.2021
Edizione 01
Pagina 2 di 3

AK	Max 0.01		Reg.CEE2568/91 all. IX
Composizione dgli steroli, per GLC-GLC	Come da Reg. CEE 2568/91 All V 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.

I valori risultanti rispondono alle specifiche richieste per gli OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA dal Regolamento (CE) n. 2568/91, Commissione dell'11 / 07/1991 in vigore dal successiva modifica.

The values resulted meet the specifications demanded for EXTRA VIRGIN OLIVE OILS by EC Regulation No. 2568/91, Commission of 11/07/1991 in force from 09/09/1991 and subsequent amendment.

Per la presenza di prodotti fitosanitari la soglia assume valori diversi a seconda che si tratti di prodotti fitosanitari inseriti nell'allegato II del Reg. 889/2008 o prodotti non consentiti in agricoltura biologica o prodotti il cui uso è vietato anche in agricoltura convenzionale; DM 309/2011

For the presence of plant protection products, the threshold assumes different values depending on whether it is plant protection products included in Annex II of Reg. 889/2008 or products not allowed in organic farming or products whose use is also prohibited in conventional agriculture; DM 309/2011

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE // MICROBIOLOGICAL FEATURES

C.b.t./lieviti/muffe assenti
Total Bacterial Count/Yeast/Mould absent

8. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI // NUTRITIONAL INFORMATION

Quantità per porzione / amount for serving	Valori medi Per 100 ml
Valore energetico /Energy	824 kcal-3389kj



SCHEDA TECNICA-TECHNICAL DATA SHEET
CLEMENTE LA BAIA
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

Revisione 01
Data 13.01.2021
Edizione 01
Pagina 3 di 3

Proteine : Protein	0.0 g
Carboidrati: carbohydrates Di cui zuccheri/ of which sugars	0.0 g 0.0g
Grassi: Total fat Di cui saturi/ saturates	91,6g 13 g
Sale sodium	0.0 g

9. STOCCAGGIO E TRASPORTO- 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.

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge
Food packaging in compliance with current 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.

E' consigliato il suo uso per la ricchezza di acidi grassi monoinsaturi e per le proprietà benefiche grazie alla presenza di sostanze antiossidanti.

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

It is advised its use thaks to the richness in unsaturated fatty acid and has healthy capability thanks to the presence of antioxidant substance.