

<p>GRUPPO PORTARO SRL</p> 	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p><b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b></p> <p><b>“CORONA DEL PRINCIPE”</b></p> <p><b>CONFEZIONATO</b></p>	<p>MOD.ST</p> <p>REV.0.2 DEL 08/01/2021</p>
---	--	---

<b><u>NOME PRODOTTO</u></b>	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b>
<b><u>DEFINIZIONE</u></b>	Olio extra vergine di oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
<b><u>DESTINAZIONE</u></b>	Il prodotto è idoneo a servire come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano. Si garantisce che esso è assolutamente conforme a tutte le norme vigenti in Italia e nella C.E.E. in materia.
<b><u>REQUISITI GENERALI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• È preparato, lavorato, conservato, trasportato, secondo le migliore norme tecnologiche ed igieniche.</li> <li>• È privo di sostanze estranee, di impurità di qualsiasi origine ed entità, esente da odori e sapori estranei, da contaminazioni, residui di insetti e roditori od altro.</li> <li>• È esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque specie.</li> <li>• È conforme al Reg. CE 1881/2006 e ss.mm.ii in merito al contenuto di contaminanti.</li> <li>• È conforme al Reg. CEE n.396/2005 e ss.mm.ii in merito ai livelli massimi di antiparassitari e pesticidi nei prodotti alimentari.</li> </ul>
<b><u>ORIGINE</u></b>	Prodotto di origine comunitaria.
<b><u>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</u></b>	
<b>COLORE</b>	Giallo oro limpido, con una lieve nota verde.
<b>ODORE</b>	Fruttato, fragrante e gradevole (assenza di odori di rancido, muffa, o altra natura).
<b>SAPORE</b>	Dolce mandorlato, netto, sapido, che ricorda quello dell’oliva, senza retrogusti difettosi di terra, muffa, riscaldamento, rancido e di amaro persistente.
<b>ASPETTO</b>	Limpido a 20°C, brillante.

<b><u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi di 100 ml di olio)</u></b>	
<b>ENERGIA</b>	Kcal 824 Kj 3389
<b>GRASSI</b>	g 91,6
di cui acidi grassi saturi	g 14
<b>CARBOIDRATI</b>	g 0
di cui zuccheri	g 0
<b>PROTEINE</b>	g 0
<b>SALE</b>	g 0

Il prodotto è commercializzato nel rispetto di tutte le indicazioni in materia di etichettatura e trasmissione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori previste dal Reg. UE 1169/2011.

<b><u>REQUISITI CHIMICI</u></b>	
<b>Acidità, in acido oleico</b>	Max 0.8 %
<b>N° di perossidi, in milliequivalenti di O<sub>2</sub>/Kg</b>	Max 20
<b>Ricerca dei saponi</b>	Negativa
<b>Assorbimenti Spettrofotometrici nell'U.V.</b>	
- K270	Max. 0.22
- K232	Max. 2.5
- Δ K	Max. 0.01
<b><u>Composizione % degli acidi grassi, mediante GLC</u></b>	
- Acido Miristico	Max 0.03
- Acido Palmitico	7.5-20
- Acido Palmitoleico	0.3-3.5
- Acido Eptadecanoico	Max. 0.3
- Acido Eptadecenoico	Max. 0.3
- Acido Stearico	0.5-5

- Acido Oleico	55-83
- Acido Linoleico	3.5-21
- Acido Arachico	Max. 0.6
- Acido Linolenico	Max. 1.0
- Acido Eicosenoico	Max. 0.4
- Acido Beenico	Max. 0.2
- Acido Lignocerico	Max. 0.2
<b><u>Ricerca Acidi Grassi in forma trans</u></b>	
	<b><u>Sommatoria forme trans</u></b>
- Isomeri Transoleici	Max 0.05%
- Isomeri Translinoleici + Translinolenici	Max 0.05%
<b>Composizione % degli steroli, mediante GLC</b>	
- Colesterolo	Max 0.50%
- Brassicasterolo	Max 0.10%
- Campesterolo	Max 4.00%
- Stigmasterolo (%)	< Camp.
- $\beta$ -Sitosterolo totale	Min 93.0%
- $\Delta_7$ -Stigmastenolo	Max 0.50 %
- Eritrodiolo + Uvaolo	Max 4.50 %
- Steroli Totali	Min.1000 mg/kg
<b>Somma Esteri Etilici - (FAEE C16+C18) mg/kg</b>	Max 30

<b>ECN42(differenza reale teorico)</b>	Max   0.2
<b>Stigmastadieni (mg/kg)</b>	Max 0.05
<b>Cere (C42+C44+C46) (mg/kg)</b>	Max 150

Per tutti i parametri non riportati, il prodotto è conforme ai valori previsti dal Reg. UE 2568/1991 e ss.mm.ii e al Codex Alimentarius.

<b><u>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</u></b>	Il pericolo di contaminazione microbiologica per l'olio è da considerarsi inesistente in quanto gli oli non sono substrato di crescita di microrganismi poiché privi di acqua, sostanze azotate e carboidrati.
---	--

<b><u>ALLERGENI</u></b>	<b>Presenza nel prodotto</b>	<b>Presenza nella linea produttiva</b>	<b>Presenza in azienda</b>	<b>Rischio di contaminazione crociata</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	SI	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti	NO	NO	NO	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO

10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti, in concentrazioni superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

<b><u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u></b>	Conservare in luogo fresco e buio, distante da fonti di luce e di calore.
<b><u>NORME PRODUTTIVE</u></b>	L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche. La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02. Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP. Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.
<b><u>OGM</u></b>	Il prodotto non contiene ingredienti, additivi e coadiuvanti che contengano, consistano in, o derivano da O.G.M.
<b><u>RADIAZIONI IONIZZANTI</u></b>	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.
<b><u>MODALITA' D' USO</u></b>	Prodotto pronto all' uso e/o da utilizzare come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano.
<b><u>DIETA VEGANA E VEGETARIANA</u></b>	Il prodotto è idoneo ad essere usato per la preparazione di prodotti alimentari vegani, in quanto non è ottenuto né confezionato impiegando materie prime, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale. -
<b><u>SHELF-LIFE /SCADENZA</u></b>	Tempo minimo di conservazione ( <b>TMC</b> )_fissato a 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

L'olio dovrà essere conforme alla normativa italiana e/o europea per quanto riguarda pesticidi ed altri eventuali contaminanti di origine ambientale.

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni qualora le future normative dovessero prevederlo.

<b>MARCHIO</b>	<b>CORONA DEL PRINCIPE</b>
<b>CONFEZIONE</b>	<b>BOTTIGLIA DA LT.1</b>
CODICE INTERNO	77
CODICE EAN	8011577000999
PALLETIZZAZIONE	12 pezzi per collo, 10 colli per strato, 50 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez28. cm, Lung33 cm, Prof. 24,5 cm.



<b>MARCHIO</b>	<b>CORONA DEL PRINCIPE</b>
<b>CONFEZIONE</b>	<b>BOTTIGLIA PET LT 1</b>
CODICE INTERNO	377
CODICE EAN	8011577001316
PALLETIZZAZIONE	12 pezzi per collo, 10 colli per strato, 60 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.26cm, Lung.28 cm, Prof. 24,5 cm



<b>MARCHIO</b>	<b>CORONA DEL PRINCIPE</b>
<b>CONFEZIONE</b>	<b>TANICA DA 5 LT IN PET</b>
CODICE INTERNO	677
CODICE EAN	8011577001101
PALLETIZZAZIONE	2 pezzi per collo, 17 colli per strato, 85 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.31 cm, Lung30.5 cm, Prof. 15 cm

