



**Oli di Oliva - Oli di Semi**

*Usò alimentare - Industriale*

*Chimico - Zootecnico - Energetico*

*Qualità per passione*

dal 1922

### **SCHEDA TECNICA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**



**DENOMINAZIONE :** *Olio Extravergine di Oliva Comunitario*



**DEFINIZIONE DEL PRODOTTO :** *Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.*



**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**    **COLORE**    -    *Verde chiaro*

**ASPETTO**    -    *Fluido sopra 12° C*

**AROMA**    -    *Fragrante , senza difetti*

#### **VALORI NUTRIZIONALI**



VALORI	100 ml
<b>ENERGIA</b>	3404 KJ 828 Kcal
GRASSI	92 g
di cui :	
Acidi grassi saturi	13 g
Acidi grassi monoinsaturi	70 g
Acidi grassi polinsaturi	9g
Carboidrati	0 g
Di cui :	
Zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



**Oli di Oliva - Oli di Semi**

*Usa alimentare - Industriale*

*Chimico - Zootecnico - Energetico*

*Qualità per passione*

dal 1922



**CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE**

PARAMETRI	VALORI	RIFERIMENTI
ACIDITA'	≤ 0,8 %	
PEROSSIDI	≤ 0,20 %	
DENSITA'	> 0,910 < 0,916	
ETIL ESTERI	≤ 35,00 mg/Kg	
ACQUA	≤ 0,2 %	
STIGMASTADIENI mg/kg	≤ 0,05	
K 232	≤ 2,50	
K 270	≤ 0,22	
Delta k	≤ 0,01	
CERE mg/kg	≤ 150 mg /kg	
DIFFERENZA ECN 42 ,HPLC,ECN 42	≤ 0,2	
INDICE DI RIFRAZIONE	1,4677 - 1,4705	
SAPONIFICABILE	184 - 196 mg KOH/g	
VALORE IODIO	75 - 94 Wijs	
INSAPONIFICABILI	≤ 15 g/kg	
<b>COMPOSIZIONE ACIDI GRASSI</b>		
ACIDO MIRISTICO C14:0	≤ 0,03 %	
ACIDO LINOLENICO C18:3	≤ 1 %	
ACIDO PALMITICO C16:0	7,5 - 20 %	
ACIDO PALMITOLEICO C16:1	0,3 - 3,5 %	
ACIDO STEARICO C18:0	0,5 - 5 %	
ACIDO OLEICO C18:1	55 - 83 %	
ACIDO ARACHICO C20:0	≤0,6 %	
ACIDO EICOSENOICO C20:1	≤ 0,4 %	
ACIDO BEENICO C22:0	≤ 0,2 %	
ACIDO LIGNOCERICO C24:0	≤ 0,2 %	



## Oli di Oliva - Oli di Semi

Usa alimentare - Industriale

Chimico - Zootecnico - Energetico

*Qualità per passione*

dal 1922



PARAMETRI	VALORI	RIFERIMENTI
<b>STEROLI</b>		
STEROLI TOTALI	≥ 1000 mg/kg	
COLESTEROLO	≤ 0,5 %	
BRASSICASTEROLO	≤ 0,1 %	
CAMPESTEROLO	≤ 4 %	
ERITRODILOLO E UVAOLO	≤ 4,5 %	
β - SITOSTEROLO	≥ 93 %	
STIGMASTEROLO	< CAMPESTEROLO	
DELTA - 7 -STIGMASTENOLO	≤ 0,5 %	
<b>METALLI PESANTI</b>		
FERRO	≤ 3 mg/kg	
RAME	≤ 0,1 mg/kg	
<b>PESTICIDI RESIDUI</b>		
ORGANOFOSFORICI	SECONDO REGOLAMENTO EUROPEO	
ORGANOCORURATI		
<b>ESAME ORGANOLETICO</b>		
MEDIANA DEL DIFETTO (Mf)	Mf = 0	

### CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE :

Non sono da considerare fonti reali di rischio poiché gli oli non sono substrato di crescita dei microorganismi, per l' assenza di acqua, di carboidrati, di sostanze azotate e di fattori di crescita.

### OGM:

L' olio Extravergine di oliva deriva dalle olive coltivate, raccolte e molite senza che la pianta produttrice sia stata sottoposta a tecniche di modificazioni genetiche ( in riferimento ai reg. CE n. 1829/03 e n. 1830/03.