



PRIMOLJO Biolivum lattina lt. 5

SCHEDA TECNICA DI QUALITA'

1) Denominazione di prodotto:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLIVUM DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 100% PRODOTTO IN ITALIA DA OLIVE COLTIVATE IN ITALIA, ESTRATTO A FREDDO (Ente certificatore : ICEA) NS. COD. OPERATORE PL 0171
-------------------------------	---

2) Caratteristiche chimico-fisiche:	
-------------------------------------	--

Acidità % (in ac. Oleico)	≤0.8	N.Perossidi (mEq. O ₂ /Kg.)	≤20
---------------------------	------	---	-----

Assorbimenti Spettrofotometrici U.V.:	
---------------------------------------	--

K232	≤2.40	K270	≤0.200	Delta K	≤0.010
------	-------	------	--------	---------	--------

Frazione Sterolica (G.C.):		Frazione Acidi Grassi (G.C.):	
----------------------------	--	-------------------------------	--

Colesterolo %	≤0.5	Ac. Miristico %	≤0.05
---------------	------	-----------------	-------

Brassicasterolo %	≤0.1	Ac. Oleico %	≥63.0
-------------------	------	--------------	-------

Campesterolo %	≤4.0	Ac. Linoleico %	≤13.5
----------------	------	-----------------	-------

Stigmasterolo %	<campest.	Ac. Linolenico %	≤0.9
-----------------	-----------	------------------	------

β-Sitosterolo totale %	≥93.0	Ac Arachico %	≤0.6
------------------------	-------	---------------	------

δ7-Stigmastenolo %	≤0.5	Ac. Eicosenoico %	≤0.4
--------------------	------	-------------------	------

Steroli totali (mg./Kg.)	≥1.000	Ac. Beenico e Lignocerico%	≤0.2 cad.
--------------------------	--------	----------------------------	-----------

		Ac. Erucico %	n.d.
--	--	---------------	------

Alcoli diterpenici (G.C.):		Isomeri trans-oleici %	≤0.05
----------------------------	--	------------------------	-------

Eritrodiolo+Uvaolo %	≤4.5	Isom. tr-linoleici+linolenici %	≤0.05
----------------------	------	---------------------------------	-------

Stigmastadiene G.C.(mg./Kg.)	≤0.15	Ac.Saturi pos.2 dei trigl. (%)	≤1.3
------------------------------	-------	--------------------------------	------

Cere totali G.C. (mg./Kg.)	≤250	ECN42 HPLC - ECN42 calcol.	≤0.2
----------------------------	------	----------------------------	------

Solventi alogen. T. (mg./Kg.)	≤0.20	Panel test	≥6.5
-------------------------------	-------	------------	------

Solven. alogen. cad. (mg./Kg.)	≤0.10	Trilinoleina	≤0.35
--------------------------------	-------	--------------	-------

3) Caratteristiche della produzione:	
--------------------------------------	--

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO** è ottenuto esclusivamente dalla molitura di olive italiane ben curate, di prima qualità, provenienti da coltivazioni delle Puglie. La raccolta viene effettuata nei modi e nei tempi giusti per tutelare la migliore ricchezza dei componenti dell'aroma. La produzione avviene con modernissime attrezzature e secondo le corrette metodologie industriali, atte a trasmettere tutta la fragranza contenuta nel frutto all'olio ricavato. Lo stoccaggio viene eseguito al riparo da sorgenti luce e calore, in silos in acciaio inox tenuti colmi ed ermeticamente chiusi.



4) Capitolato di vendita:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO**, viene sottoposto ad accurati controlli analitici presso un laboratorio esterno specializzato ed è sempre in linea con i limiti dei parametri chimico-fisici espressi dai Regolamenti Comunitari (2568/91, 183/93, 2472/97 etc.) e del C.O.I.

5) Caratteristiche organolettiche:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO**, ottenuto così facendo, è un prezioso alimento dal gusto vellutato e delizioso con leggero retrogusto amarognolo. Risulta un gradevole condimento crudo di tutte le pietanze ed è leggero ed equilibrato nella cottura dei cibi. La sua fragranza ed il suo sapore lo rendono particolarmente gradito al palato.

6) Caratteristiche dietetiche ed informazioni nutrizionali:

L'olio **EXTRA VERGINE DI OLIVA PRIMOLJO**, è altamente digeribile.

Stimola e protegge le funzioni biologiche dell'organismo.

Informazioni nutrizionali riferite a 100 ml di prodotto:

VALORE ENERGETICO 3389 KJ (824 Kcal.)

GRASSI 91.6 gr. di cui: Saturi 15 gr.

CARBOIDRATI 0 gr. Di cui Zuccheri 0 gr.

PROTEINE 0 gr.

SALE 0 gr.

Il prodotto non contiene un ingrediente che porta o contiene allergeni alimentari.

7) Caratteristiche del contenitore:

cod.prodotto T20060 **cod.EAN** 8025393002044

Nome referenza: Biolivum lattina lt. 5

descrizione: Lattina da lt. 5

tipo imballo: confezioni in pvc termoretraibile da 4 lattine

composizione pallet: n° 13 confezioni per strato; n° 4 strati per pallet; totale n° 208 lattine

La scelta della lattina è dovuta alla necessità di garantire la conservazione al riparo dei raggi U.V. di modo che i suoi requisiti qualitativi, la tipicità aromatica e la caratteristica colorazione non risultano inalterati.

8) Shelf life (scadenza):

Varia con il lotto di produzione e viene indicata di volta in volta sulla confezione.

In linea di massima va dai 15 ai 18 mesi.

9) Informazioni per lo stoccaggio:

Per garantire la buona conservabilità del prodotto nel tempo, il più a lungo possibile, esso va tenuto in confezioni sigillate ed in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e di calore.

**ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11**

Fornitore: PRIM.OL.JO. SRL
Codice prodotto: T20060
Descrizione prodotto: Lattina Biolivum lt. 5

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico 100% prodotto in Italia

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No
*	La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati		
**	La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)		

Data compilazione:
14-mag-19


Timbro e firma OL. JO.
PRIMICERI OLIO dello JONIO s.r.l.
Sede: Via Pr.le per Supersano, 72
73042 CASARANO (LE)
P. IVA 03371960752
Tel e Fax: 0833.513433