



PRIM.OL.JO. srl
PRIMICERI OLIO DELLO JONIO
Via Prov.le per Supersano, 72
73042 CASARANO (LE) - ITALY
Tel./Fax +39 0833 51.34.33
CAP. SOC. € 60.000,00 I.V.
NR. REG. IMP. LECCE / CE / P.IVA 03371960752
R.E.A. LE - 218782

Olio Extra Vergine di Oliva

www.primoljo.com

e-mail: info@primoljo.com





PRIM.OL.JO. srl
PRIMICERI OLIO DELLO JONIO
Via Prov.le per Supersano, 72
73042 CASARANO (LE) - ITALY
Tel./Fax +39 0833 51.34.33
CAP. SOC. € 60.000,00 I.V.
NR. REG. IMP. LECCE / C.F. / P.IVA 03371960752
R.E.A. LE - 218782

Olio Extra Vergine di Oliva

www.primoljo.com
e-mail: info@primoljo.com

Imballaggio

Bottiglia	Bottiglia tonda "Biolivum"
Capacità	Lt. 1,00
Chiusura	Tappo vite in alluminio unito di salvagoccia
Dimensioni bottiglia (mm)	Ø base 91 x altezza 270
Tipo Cartone	Termoretraibile
Unità per cartone	12
Peso cartone (in kg)	17,22
Dimensioni Cartone (in mm)	277 x 374 x 277
Cartoni per EUR Pallet	8 x 5

Contenitore	Lattina
Capacità	Lt. 5,00
Chiusura	Tappo a pressione in Pet
Dimensioni contenitore (mm)	149 x 120 x h 312
Tipo Imballo	Termoretraibile
Unità per imballo	4
Peso lordo lattina (in kg)	5,00
Imballi per EUR Pallet	13 x 4 strati (208 pz.)

Contenitore	BIDONE IN P.E.T.
Capacità	Lt. 5,00
Chiusura	Tappo a pressione in Pet
Dimensioni contenitore (mm)	156 x 146 x h 315
Tipo Imballo	Termoretraibile
Unità per imballo	1
Peso lordo (in kg)	5,00
Pezzi per EUR Pallet	40 x 4 strati (160 pz.)



PRIM.OL.JO. srl
PRIMICERI OLIO DELLO JONIO
Via Prov.le per Supersano, 72
73042 CASARANO (LE) - ITALY
Tel./Fax +39 0833 51.34.33
CAP. SOC. € 60.000,00 I.V.
NR. REG. IMP LECCE / C.F. / P.IVA 03371960752
R.E.A. LE - 218782

Olio Extra Vergine di Oliva

www.primoljo.com

e-mail: info@primoljo.com

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	Olio extra vergine di oliva "Da Agricoltura Biologica" 100% prodotto italiano
Provenienza	Italia
Periodo di raccolta	Ottobre - Gennaio
Descrizione del processo produttivo	Spremitura a freddo ad una temperatura inferiore ai 27 °C.
Shelf-life:	mesi 18
Lotto di produzione	Minimo 10 mesi all'arrivo Identificato con lotto di produzione

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.

Valori nutrizionali medi	
per 100 ml di prodotto	
Valore energetico	824 kcal / 3389 kJ
Grassi	91,6 g
di cui saturi	15 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g



PRIM.OL.JO. srl
PRIMICERI OLIO DELLO JONIO
Via Prov.le per Supersano, 72
73042 CASARANO (LE) - ITALY
Tel./Fax +39 0833 51.34.33
CAP. SOC. € 60.000,00 I.V.
NR. REG. IMP. LECCE / C.F. / P.IVA 03371960752
R.E.A. LE - 218782

Olio Extra Vergine di Oliva

www.primoljo.com

e-mail: info@primoljo.com

Proprietà chimiche e fisiche. Facendo riferimento al Regolamento Comunitario, un olio extravergine deve rispondere ai criteri di qualità ed ai criteri di purezza di seguito elencati:

CRITERI DI QUALITA' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (Reg CEE 2568/91 s.m.i.)	
Parametro	limite
Acidità %	≤0,8
Indice di perossidi meq O ₂ /Kg	≤20
K268	≤0,2
Delta K	≤0,01
K232	≤ 2,40
Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) mg/Kg	≤ 30
Valutazione organolettica	mediana del fruttato >0; mediana del difetto=0
CRITERI DI PUREZZA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (Reg CEE 2568/91 s.m.i.)	
Parametro	limite
3,5 stigmastadieni (mg/Kg)	≤ 0,05
isomeri trans	
t C18:1 (%)	≤0,05
t (C18:2+ C18:3) (%)	≤0,05
Acidi grassi (%)	
Miristico	≤0,03
Linolenico	≤1,00
Arachico	≤0,60
Eicosenoico	≤0,50
Beenico	≤0,20
Lignocericico	≤0,20
ΔECN42	≤ 0,2
2 gliceril monopalmitato	≤0,9% se% acido palmitico totale≤ 14%
	≤1,0% se% acido palmitico totale> 14%
Composizione in steroli (%)	
Colesterolo	≤0,5
Brassicasterolo	≤0,1
Campesterolo	≤4,0
Stigmasterolo	<Camp
β-sitosterolo apparente	≥ 93
Delta7-stigmasterenolo	≤0,5
Steroli totali (mg/Kg)	≥ 1000
Eritrodiolo+uvaolo (%)	≤4,5
Cere mg/Kg (C42+C44+C46)	≤150
Trilinoleina	≤= 0.35%



PRIM.OL.JO. srl
PRIMICERI OLIO DELLO JONIO
Via Prov.le per Supersano, 72
73042 CASARANO (LE) - ITALY
Tel./Fax +39 0833 51.34.33
CAP. SOC. € 60.000,00 I.V.
NR. REG. IMP. LECCE / C.F. / P.IVA 03371960752
R.E.A. LE - 218782

Olio Extra Vergine di Oliva

www.primoljo.com

e-mail: info@primoljo.com

Condizioni di conservazione: a temperatura ambiente (entro i 18-20°C) ed al buio

Informazioni nutrizionali:

Il riferimento normativo è il Reg UE 1169/2011 e s.m.i.

Le informazioni minime prevedono:

grassi (saturi, monoinsaturi e polinsaturi), Proteine, carboidrati (di cui zuccheri), sale e valore energetico.

Dichiarazione microbiologica: Se si tratta di un olio di oliva extra, trattandosi esclusivamente di un grasso con una quantità di umidità presente sicuramente molto bassa, non ha problemi da un punto di vista microbiologico.

Paese di origine: Italia

1) Multiresiduale

L'azienda è certificata per la produzione confezionamento dei prodotti biologici da ICEA codice operatore PL0171

L'azienda per l'imbottigliamento dell'olio extravergine biologico utilizza linee di confezionamento dedicate.

2) Informazioni del fornitore e del prodotto

1. Informazioni del fornitore

Vista la natura del prodotto si dichiara l'assenza di OGM e di glutine.

3) Questionario e scheda relativa al produttore

La ditta ha realizzato il sistema di autocontrollo aziendale, in ottemperanza a quanto previsto da Reg. CE 852/2004. Presso la sede della Ditta è disponibile il Manuale di Autocontrollo in cui tale sistema è descritto.

I prodotti forniti dalla ditta presentano i requisiti igienico-sanitari previsti dalle vigenti normative.

Casarano, 01/06/2018

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



PRIMOLJO Biolivum It. 1 Tappo Vite

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)
-------------------------------	--

2) Caratteristiche chimico-fisiche:

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

Assorbimenti Spettrofotometrici U.V.:

K232	≤2.50	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		
--------------------------------	-------	--	--

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 T20056 **cod.EAN** 8025393002037

Nome referenza: Biolivum lt. 1 Tappo Vite

descrizione: Bottiglia vetro scuro lt. 1

tipo imballo: confezioni in cartone da 12 bottiglie

composizione pallet: n° 8 confezioni per strato; n° 5 strati per pallet; totale n° 480 bottiglie

La scelta del vetro scuro 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: T20056
Descrizione prodotto: Bt. Biolivum It. 1 Tappo Vite

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


PRIMOLJO
PRIMICERI OLIO dello JUNIO S.r.l.
Sede: Via Pr.le per Sursano, 73
73042 CASARANO (LE)
P. IVA 03371960752
Tel. e Fax: 0833.513433