

Olio di extra vergine di oliva Biologico/Organic Extra Virgin Olive oil

Descrizione prodotto/Product Description:	Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici/ Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.
Marchio/Brand:	BIOALPESA 1L
Codice EAN/Ean Code	80481690
Codice Prodotto/Product code	PFBIV00003
Orgine/Origin:	olive raccolte e frante in Italia/olives grown, picked, pressed and bottled in Italy.
Biologico/Organic:	In conformità al REG. UE 2018/848 e succ. mod./In compliance with EU REG. 2018/848 and following updating
Organismo di controllo e certificazione/ Certification and Control Body:	BioAgriCert Srl
Codice di controllo/Control code:	IT BIO 007 B12C
N. del Certificato/N. of certificate	EUB12CCE
Periodo validità/Period of validity:	13/10/2022 - 13/10/2025
Colore/Color:	Verde/Green
Odore/Smell:	Tipico dell'olio extra vergine di oliva/ Specific of Extra virgin olive oil
Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic assessment	Gusto irreprensibile e privo di difetti: la mediana dei difetti = 0 e la mediana del fruttato > 0/ Faultless taste: median of defects = 0 and median of fruity > 0.

Caratteristiche chimiche/Chemical Characteristics

	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Acidità (oleica)/Total acidity	%		≤0,8	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Numero di perossidi/Peroxide number	meqO ₂ /Kg.		≤20	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Stigmastadiene/Stigmastadiene	mg/Kg		≤0,05	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Etil Esteri degli acidi grassi/Fatty acid Ethyl esters	mg/Kg		≤35	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Differenza ECN42/max difference ECN42			≤0,2	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
2 gliceril monopalmitato/content of 2-glyceril monopalmitate	%	C:16:0≤14%;2P≤0,9% C:16:0>14%;2P≤1,0%		Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Cere/Waxes (C42+C44+C46)	mg/Kg		≤150	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Cere/Waxes (C40+C42+C44+C46)	mg/Kg		≤250	COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016

Esame spettrofotometrico in UV/Ultraviolet spectrumphotometric test

	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
K232	nm		≤2,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
K270	nm		≤0,22	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
delta k	nm		≤0,01	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016

(*)Caratteristiche chimico-fisiche che Oleificio Salvadori garantisce al momento del confezionamento./Chemical-physical characteristics that Salvadori assures when bottling.

Composizione degli acidi grassi/Fatty acids content

	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Acido Miristico/Myristic Acid	%		≤ 0,03	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095)
Acido Palmitico/Palmitic Acid	%		7,50 - 20,00	COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Palmitoleico/Palmitoleic Acid	%		0,30 - 3,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Eptadecanoico/Heptadecanoic Acid	%		≤ 0,40	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Eptadecenoico/Heptadecenoic Acid	%		≤ 0,60	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Stearico/Stearic Acid	%		0,50 - 5,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Oleico/Oleic Acid	%		55,00 - 83,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido linoleico/Linoleic Acid	%		2,50 - 21,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Linolenico/Linolenic Acid	%		≤ 1,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Arachico/Arachidic Acid	%		≤ 0,60	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Eicosenoico/Eicosenoic Acid	%		≤ 0,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Beenico/Behenic Acid	%		≤ 0,20	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Lignoceroico/Lignoceric Acid	%		≤ 0,20	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016

Acidi grassi trans/Fatty trans acid

	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Somma isomeri transoleici/Sum of the translinoleic isomers	%		≤ 0,050	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Somma is.translinol.+translinolen./Sum of the translinoleic and translinolenic isomers	%		≤ 0,050	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016

Composizione sterolica/Sterol content

	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Colesterolo/Cholesterol	%		≤ 0,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Brassicasterolo/Brassicasterol	%		≤ 0,10	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Campesterolo/Campesterol	%		≤ 4,0	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Stigmasterolo/Stigmasterol	%		< Camp.	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
β-Sitosterolo/β-sitosterol	%		≥ 93,0	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Δ ⁷ -Stigmastenolo/Stigmastenol	%		≤ 0,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Steroli totali/total sterols	mg/Kg		≥ 1000	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Eritrodiole+uvaole/Erythrodiol+uvaol	%		≤ 4,5	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016

(*)Caratteristiche chimico-fisiche che Oleificio Salvadori garantisce al momento del confezionamento./Chemical-physical characteristics that Salvadori assures when bottling.

Caratteristiche Microbiologiche/Microbiological characteristics

Viene ritenuta nulla la possibilità della crescita incontrollata di microrganismi essendo quasi nullo il contenuto in acqua degli oli alimentari e praticamente assenti da sostanze organiche indispensabili allo sviluppo microbico.

The possibility of an out of control microorganisms development is considered as equal to zero; in fact in the edible oils nor the water neither other substances necessary to the microbes are present.

Allergeni/Allergens

Non contiene allergeni / Not contains allergens

Conservazione/Storage

Shelf life: 12 mesi/months
vita residua alla consegna min 90% del TMC/residual shelf life when delivery equal to the 90% of the expiry date

Temperatura/Temperature: 10°C - 20°C

Modalità di conservazione/Conservation mode: conservare in luogo fresco e lontano dalla luce/keep in a cool place away from light

Certificazioni/Certifications

BRC - Grade AA

FSMA - BRC Addendum

IFS - Higher Level

ISO 9001:2015

Biologico

Tabella nutrizionale/Nutrition Facts

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	NUTRITION DECLARATION	
valori medi per	typical value for	100 g
energia	energy	3700kJ 900kcal
grassi	fat	100 g
di cui	of which	
- acidi grassi saturi	-saturates	15 g
carboidrati	carbohydrate	0g
di cui	of which	
—zuccheri	—sugars	0g
proteine	protein	0g
sale	salt	0g

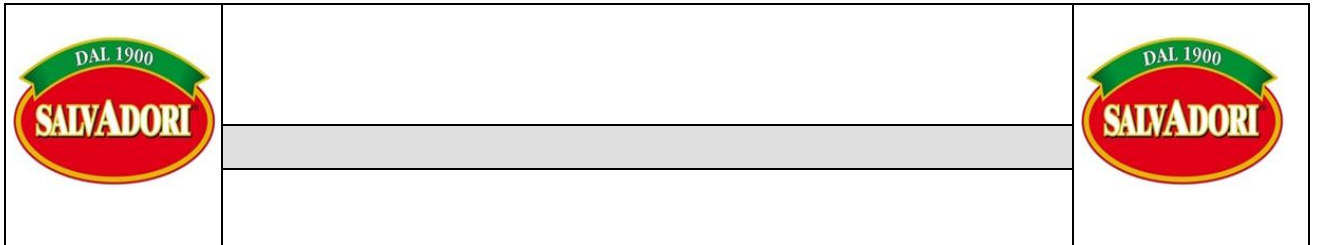
Revisione/Revision: REV. 2 06.11.2023

Responsabile/Responsible: Responsabile Qualità/Quality Manager

Costanza Salvadori



OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.



Scandicci, 22.01.2024

Alla c.a.: Ufficio Qualità

Modalità di codifica del lotto e stabilimento produttivo

Con la presente si dichiara che l'Oleificio Salvadori S.r.l. è autorizzato al confezionamento di oli alimentari e che le condizioni di produzione rispettano i requisiti di igiene e di sicurezza alimentare in ottemperanza alla normativa in oggetto e alle buone pratiche di lavoro (GMP). È presente un unico manuale di autocontrollo e sicurezza alimentare per i 2 stabilimenti produttivi:

- A) Unità di Scandicci, in Via delle Nazioni Unite, 26/28 – 50018 (FI)
- B) Unità di Porcari, in Via IV Novembre, 5 – 55016 (LU)

Dove in etichetta sono identificati entrambi i luoghi di confezionamento l'azienda identifica con (A) Stabilimento Scandicci e con (B) Stabilimento di Porcari, tale indicazione viene riportata a getto d'inchiostro nello stesso campo visivo del lotto.

Il lotto corrisponde al TMC e viene indicato sulle confezioni come il seguente esempio: 02/09/2023 (A) giorno/mese/anno di scadenza/(Stabilimento).

Cordiali saluti

OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.

Denominazione prodotto:

PFBIV00003 OLIO EVO BIO ITA ESF VT LT 1 VALPESA

PFBIV00002 OLIO EVO BIO ITA ESF LATTIA LT 5 VALPESA

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE	Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (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 nella colonna allergeni

** 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: 22.01.2024

TIMBRO E FIRMA:

