

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 5L PET
Codice EAN/Ean Code	8008460901235
Codice Prodotto/Product code	PFBIV00010
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.

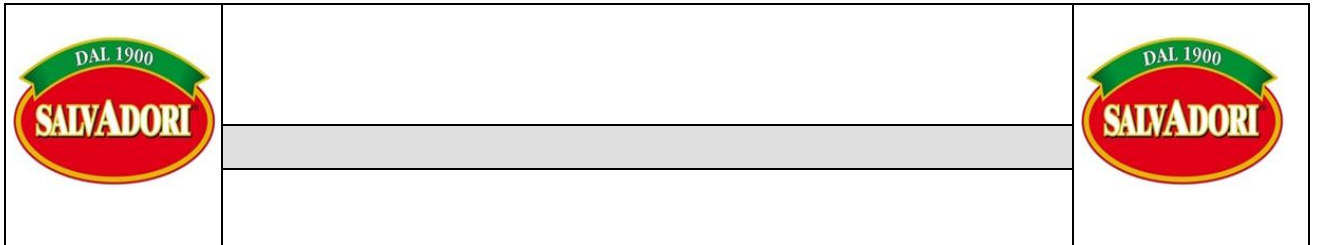
Composizione degli acidi grassi/Fatty acids content

	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) COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 July 2016
Acido Palmitico/Palmitic Acid	%		7,50 - 20,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod. (Reg. UE 2016/2095) 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 Lignocerico/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																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</th> <th>NUTRITION DECLARATION</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>valori medi per</td> <td>typical value for</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>energia</td> <td>energy</td> <td>3700kJ 900kcal</td> </tr> <tr> <td>grassi</td> <td>fat</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>di cui</td> <td>of which</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- acidi grassi saturi</td> <td>-saturates</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>carboidrati</td> <td>carbohydrate</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>di cui</td> <td>of which</td> <td></td> </tr> <tr> <td>—zuccheri</td> <td>—sugars</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>proteine</td> <td>protein</td> <td>0g</td> </tr> <tr> <td>sale</td> <td>salt</td> <td>0g</td> </tr> </tbody> </table>					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
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: CARNIMARCHE SRL

Denominazione prodotto: 04146 - POLPA REALE CF 5 KG BOVINO ADULTO BIOLOGICO NAZ

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: 13/09/2023

CARNIMARCHE SRL
 TIMBRO E FIRMA:
 Industria Lattorazione Oasi Marchigiane
 Via della Costituzione, 1
 63000 FERMO
 Cod. Fiscale e P.IVA: 02550880427