

## cDATI AZIENDALI – Company details

Produttore - Manufacturer	Compagnia Olearia Italiana SRL		
Sede Legale – Registered office	Strada San Giorgio Martire, 87/D - 70132 BARI		
Stabilimento di produzione – Manufacturing factory	Strada San Giorgio Martire, 87/D - 70132 BARI		
P.IVA - VAT number	08768230966		
Contatti – Contact	Tel.: 3484133242	0805241456	e-mail: info@compagniaolearia.it Pec: compoil@pec.it

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – Product description

Origine del prodotto –origin of the product	Composto da oli di oliva raffinati e da oli di oliva vergini.
Denominazione dell'alimento – Name of food	Olio di oliva– Olive oil
Descrizione - Description	Olio ottenuto dal taglio di olio di oliva vergine diverso dall'olio lampante e olio di oliva raffinato, la cui acidità libera espressa in acido oleico è inferiore all'1% - Oil obtained by blending virgin olive oil different from lampante oil and refined olive oil, whose free acidity expressed as oleic acid is less than 1%.
Codice EAN - Code EAN	8059386870471
Cod. TARIC	1509900090
Cliente – Customer	Scheda Tecnica Generica - Generic Data Sheet



## CONFEZIONAMENTO - Wrapping

<b>Packaging primario – Primary packaging</b>	PET 5L			
<b>Imballaggio secondario – Secondary packaging</b>	<b>Pezzi per cartone</b> <i>Piece for cardboard</i>	2 pz	<b>Colli per strato</b> <i>Packages for layers</i>	17
	<b>Peso cartone</b> <i>Cardboard weight</i>	9,70 Kg	<b>Numero strati</b> <i>Number of layers</i>	5
	<b>Profondità cartone</b> <i>Cardboard depth</i>	16,3 cm	<b>Colli per pallet</b> <i>Packages for pallet</i>	85
	<b>Altezza cartone</b> <i>Cardboard height</i>	31,3 cm	<b>Altezza pallet</b> <i>Pallet height</i>	175
	<b>Larghezza cartone</b> <i>Cardboard width</i>	31,7 cm		

## CONFEZIONAMENTO - WRAPPING

<b>Packaging primario – Primary packaging</b>	PET 5L			
<b>Imballaggio secondario – Secondary packaging</b>	<b>Pezzi per cartone</b> <i>Piece for cardboard</i>	2 pz	<b>Colli per strato</b> <i>Packages for layers</i>	21
	<b>Peso cartone</b> <i>Cardboard weight</i>	9,70 Kg	<b>Numero strati</b> <i>Number of layers</i>	5
	<b>Profondità cartone</b> <i>Cardboard depth</i>	16,3 cm	<b>Colli per pallet</b> <i>Packages for pallet</i>	105
	<b>Altezza cartone</b> <i>Cardboard height</i>	31,3 cm	<b>Altezza pallet</b> <i>Pallet height</i>	175
	<b>Larghezza cartone</b> <i>Cardboard width</i>	31,7 cm		

## ALLERGENI – Allergens

Non sono presenti sostanze che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II)

There aren't substances causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II)

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – Nutritional characteristics

	Valori medi per 100 ml
<b>Energia - Energy (kJ/kcal)</b>	Kj 3389 Kcal 824
<b>Grassi - Fat</b>	92g
<b>di cui acidi grassi Saturi - of which saturated fatty acids</b>	14g
<b>Carboidrati - carbohydrate</b>	0 g
<b>di cui zuccheri – of which sugar</b>	0 g
<b>Proteine - protein</b>	0 g
<b>Sale - Sodium</b>	0 g

## SHELF LIFE, MODALITÀ D'USO E TRASPORTO - Shelf life and storage and transport modality

Shelf life	16 mesi dalla data di produzione – 16 months from manufacturing date
Uso Previsto – Intended use	Pronto al consumo– Ready to eat
Metodo di conservazione - Storage modality	Luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce Fresh and dry place and to keep away from sources of light
Temperatura di trasporto - Transport temperature	Temperatura ambiente – Room temperature
Indicazioni sull'uso improprio - Information about the misuse	Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto rimane esposto a fonti dirette di luce e calore It is not advisable consumption if the product is exposed to direct sources of light and heat
Tempistiche di consegna	15gg

## CARATTERISTICHE QUALITATIVE, DI SICUREZZA ALIMENTARE E DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' – Quality characteristics, food safety and declaration of compliance

	Requisito – Requisite	Limite – Limit	Riferimento – Reference
Sicurezza Alimentare – Food safety	Piombo – Lead	0,10 mg/kg	Reg. UE 2023/915
	Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo - Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol	1000 µg/kg	Reg. UE 2023/915
	Somma di 3-monocloropropanediolo (3-MCPD) e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD – Sum of 3-monochloropropanediol (3-MCPD), 3-MCPD fatty acid esters, expressed as 3-MCPD	1250 µg/kg 2500 µg/kg (olio di sansa)	Reg. UE 2023/915
	Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) – Sum of dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)	0,75 pg/g di grasso	Reg. UE 2023/915
	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ) - Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO- PCDD/F-PCB-TEQ)	1,25 pg/g di grasso	
	Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 (ICES – 6) - Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6)	40 pg/g di grasso	
	Benzo(a)pirene – Benzo(a)pyrene	2,0 µg/kg	Reg. UE 2023/915
	Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene - Sum of benzo(a)-pyrene, benz(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene	10,0 µg/kg	
	Tossine vegetali naturali – Inherent plant toxin	20,0 g/kg	Reg. UE 2023/915
	Melamina e suoi analoghi strutturali – Melamine and its structural analogues	2,5 mg/kg	Reg. UE 2023/915
Antiparassitari – Antiparasitics	Limiti legali – Legal limits	Reg. CE 369/2005	

Di seguito sono riportati i parametri ed i valori previsti dalla Normativa Comunitaria (Reg. UE 2022/2104) – Below the parameters and values provided for by the Community Regulations (Reg. UE 2022/2104):

	VALORE	VALORE MEDIO	LIMITE	VALORE	
Caratteristiche qualitative – Quality characteristics	Acidità (%) (*) Acidity (%) (*)	0.3	≤ 1	Delta-K (*)	≤ 0,15
	Indice di perossido mEq O <sub>2</sub> /kg (*) Peroxide value (mEq O <sub>2</sub> /kg)	6.0	≤ 15	Mediana del difetto (Md) (*) Median of defect (Md) (*)	Md = 0
	K232 (*)			Mediana del fruttato (Mf) (*) Fruity median (Mf) (*)	
	K268 o K270 (*)	0.60	≤ 1.5	Esteri etilici di acidi grassi mg/kg (*) Fatty acid ethyl esters mg/kg (*)	

## Caratteristiche di purezza - Purity characteristics

Di seguito sono riportati i parametri ed i valori previsti dalla Normativa Comunitaria (Reg. UE 2022/2104) – *Below the parameters and values provided for by the Community Regulations (Reg. UE 2022/2104):*

Miristico (%) <i>Myristic (%)</i>	≤0,03	Lignoceric (%) <i>Lignoceric (%)</i>	≤ 0,20	2-gliceril monopalmitato (%) <i>2-glyceril monopalmitate Myristic (%)</i>	≤ 0,9 se % acido palmitico totale ≤ 14,00 ≤ 1,0 se % acido palmitico totale > 14,00	β-sitosterolo apparente (%) <i>App β-sitosterol (%)</i>	≥ 93,0
Linoleico (%) <i>Linolenic (%)</i>	≤1,00	Somma degli isomeri transoleici (%) <i>Total transoleic isomers (%)</i>	≤ 0,05	Colesterolo (%) <i>Cholesterol (%)</i>	≤ 0,5	Delta-7-stigmastenolo (%) <i>Delta-7-stigmastenol (%)</i>	≤ 0,5
Arachidico (%) <i>Arachidic (%)</i>	≤0,60	Somma degli isomeri trans linoleici +translinolenici (%) <i>Total translinoleic +translinolenic isomers (%)</i>	≤ 0,05	Brassicasterolo(%) <i>Brassicasterol (%)</i>	≤ 0,1	Steroli totali (mg/kg) <i>Total sterols (mg/kg)</i>	≥1000
Eicosenoico(%) <i>Eicosenoic (%)</i>	≤0,50	Stigmasta- dieni (mg/kg) <i>Stigmastadienes (mg/kg)</i>	≤ 0,05	Campesterolo (%) <i>Campesterol (%)</i>	≤ 4,0	Eritrodiole e uvaolo (%) <i>Erythrodiol and uvaol (%)</i>	≤ 4,5
Beenico (%) <i>Behenic (%)</i>	≤0,20	Differenza: ECN42 (HPLC) e ECN42 (calcolo teorico) <i>Difference: ECN42 (HPLC) and ECN42 (theoretical calculation)</i>	≤ 0,20	Stigmasterolo (%) <i>Stigmasterol (%)</i>	< Camp.	Cere (mg/kg) <i>Waxes (mg/kg)</i>	C 42 + C 44 + C 46 ≤ 150

## HACCP

L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i.- *The Company shall implement a quality assurance system under Reg. EC 852/04 and subsequent amendments*

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti - *Materials and objects in contact with food*

Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973. - *All materials used in product packaging are in compliance with the current law about material and objects in contact with food, in particular: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (CE) n.2023/2006; Reg. (CE) n.10/2011; DPR 23/08/1982, n.777; DM 21/03/1973.*

Irradiazioni - *Irradiation*

Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e s.m.i. - *The product and its ingredients have not been treated with ionizing radiation in accordance with the provisions of the EC Directive 1999/2, 1999/3 and EC Directive Legislative Decree 94/01 and subsequent amendments*

OGM – *GMOs*

Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM. - *The product does not contain and does not come from GMO and has no indication on the label in accordance with EC Reg. 1829/2003 and EC Reg. 1830/2003 on the presence and traceability of GMOs.*