

DATI 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	Unione Europea- UE
Denominazione dell'alimento – Name of food	Olio extra vergine di oliva Biologico – <i>Organic extra virgin olive oil</i>
Descrizione - Description	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive provenienti da agricoltura biologica e unicamente mediante procedimenti meccanici, la cui acidità libera espressa in acido oleico è inferiore allo 0,8% - <i>Superior category olive oil obtained directly from olives come from organic farming and only by mechanical procedures, whose free acidity expressed as oleic acid is less than 0.8%.</i>
Codice EAN - Code EAN	8059386870150
Cod. TARIC	1509200010
Cliente – Customer	Scheda Tecnica Generica - <i>Generic Data Sheet</i>



CONFEZIONAMENTO - Wrapping

Packaging primario – Primary packaging	BOTTIGLIA 500 ml			
Imballaggio secondario – Secondary packaging	Pezzi per cartone Piece for cardboard	12 pz	Colli per strato Packages for layers	13
	Peso cartone Cardboard weight	11,5 Kg	Numero strati Number of layers	5
	Profondità cartone Cardboard depth	22,8 cm	Colli per pallet Packages for pallet	65
	Altezza cartone Cardboard height	27 cm	Altezza pallet Pallet height	150
	Larghezza cartone Cardboard width	30 cm		

CONFEZIONAMENTO - WRAPPING

Packaging primario – Primary packaging	BOTTIGLIA 500 ml			
Imballaggio secondario – Secondary packaging	Pezzi per cartone Piece for cardboard	12 pz	Colli per strato Packages for layers	17
	Peso cartone Cardboard weight	11,5 Kg	Numero strati Number of layers	5
	Profondità cartone Cardboard depth	22,8 cm	Colli per pallet Packages for pallet	85
	Altezza cartone Cardboard height	27 cm	Altezza pallet Pallet height	150
	Larghezza cartone Cardboard width	30 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
Energia - Energy (kJ/kcal)	Kj 3389 Kcal 824
Grassi - Fat	92g
di cui acidi grassi Saturi - of which saturated fatty acids	14g
Carboidrati - carbohydrate	0 g
di cui zuccheri – of which sugar	0 g
Proteine - protein	0 g
Sale - Sodium	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, benzo(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	≤ 0,8	Delta-K (*)	≤ 0,01
	Indice di perossido mEq O ₂ /kg (*) Peroxide value (mEq O ₂ /kg)	6.8	≤ 20	Mediana del difetto (Md) (*) Median of defect (Md) (*)	Md = 0
	K232 (*)	1.60	≤ 2,50	Mediana del fruttato (Mf) (*) Fruity median (Mf) (*)	Mf > 0
	K268 o K270 (*)	0.10	≤ 0,22	Esteri etilici di acidi grassi mg/kg (*) Fatty acid ethyl esters mg/kg (*)	≤ 35

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-glyceryl 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.*