

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO: GSC Finished goods
DATA DI CREAZIONE: 25/11/2015
CODICE: MI812
CENTRO: 2802 TAVARNELLE



DATI GENERALI

DDati di Base

Nome	CLL PIEVANO EV VT 8x1.000L ITA	Intestazione	CLL PIEVANO EV VT 8x1.000L ITA
Categoria	Olio Extra Vergine di Oliva	Lingua	IT
Marca	CARAPELLI		

EAN	8002470000315	DUN	8002470007086
------------	---------------	------------	---------------

LISTA ALBA

Composto Allergenico Etichettabile

Non contiene allergeni

Addizionali

Non contiene allergeni

LISTA DELLE SPECIFICHE

SPECIFICHE FISICO-CHIMICHE

Parametro	Intervallo di accettazione	Unità	Valore obiettivo	Limite Legale
Acidità		%	≤ 0,5	≤ 0,8
Numero di Perossidi		MEQ O2/KG	≤ 10	≤ 20
K268 o K270			≤ 0,15	≤ 0,22
K232			≤ 2,1	≤ 2,50
Delta-K			≤ 0,005	≤ 0,01
Umidità		%	≤ 0,2	-
Impurezze		%	≤ 0,1	-
Cere (C42+C44+C46)		MG/KG	≤ 100	≤ 150
Stigmastadieni		MG/KG	LEGAL LIMIT	≤ 0,05
Etil Esteri degli acidi grassi		MG/KG	≤ 20	≤ 35
Differenza ECN42			LEGAL LIMIT	≤ 0,2
Miristico		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,03
Palmitico		%	LEGAL LIMIT	7,5 - 20
Palmitoleico		%	LEGAL LIMIT	0,3 - 3,5
Eptadecanoico		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,3
Eptadecenoico		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,3
Stearico		%	LEGAL LIMIT	0,5 - 5
Oleico		%	68 -83	55 - 83

Parametro	Intervallo di accettazione	Unità	Valore obiettivo	Limite Legale
Linoleico		%	LEGAL LIMIT	3,5 - 21
Linolenico		%	LEGAL LIMIT	≤ 1,00
Arachico		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,60
Eicosenoico		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,40
Beenico		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,20
Lignocerico		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,20
Somma degli isomeri transoleici		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,05
Somma degli isomeri trans C18:2+C18:3		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,05
Colesterolo		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,5
Brassicasterolo		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,1
Campesterolo		%	≤ 3,6	≤ 4,0
Stigmasterolo		%	LEGAL LIMIT	< CAMP.
β-Sitosterolo apparente		%	≥ 93,8	≥ 93,0
Delta-7-stigma-stenolo		%	LEGAL LIMIT	≤ 0,5
Steroli totali		MG/KG	LEGAL LIMIT	≥ 1 000
Eritrodiolo e uvaolo		%	≤ 3,0	≤ 4,5
Ferro		MG/KG	LEGAL LIMIT	≤ 3,0
Rame		MG/KG	LEGAL LIMIT	≤ 0,1
Piombo		MG/KG	LEGAL LIMIT	≤ 0,1
Arsenico		MG/KG	LEGAL LIMIT	≤ 0,1
Benzo(A)pirene		MG/KG	≤ 0,5	≤ 2,0
Somma di benzo(A)pirene, benzo(A)antracene, benzo(B)fluorantene, crisene		MG/KG	≤ 3	≤ 10
Pesticidi		MG/KG	EU LIMIT	
Ftalati e adipati		MG/KG	≤ 0,1 EACH	-
PCBs, ICES-6		MG/KG	LEGAL LIMIT	≤ 40

SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE

Non applicabile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Límite Legale	Valore Obiettivo
Caratteristiche sensoriali:		
Mediana dei difetti		= 0
Mediana del fruttato		>= 0
Mediana del fruttato (verde)		
Mediana dell'amaro		<= MEDIANA DEL FRUTTATO+2
Mediana del piccante		<= MEDIANA DEL FRUTTATO+2
Aspetto:		LIMPIDO A 20°C
Origine		COMUNITARIA

INFORMAZIONE NUTRIZIONALE

Informazione Nutrizionale	Per 100 gr.	Per 100 ml.	Per Porzione	VDR
Energia (kcal)		822		

Informazione Nutrizionale	Per 100 gr.	Per 100 ml.	Per Porzione	VDR
Energia (kJ)		3378		
Grassi di cui:(g)		91,3		
saturi (g)		14,1		
monoinsaturi (g)		68		
polinsaturi (g)		9,2		
Carboidrati di cui: (g)		0		
Zuccheri (g)		0		
Proteine (g)		0		
Sale (g)		0		
Vitamina E (mg)		12		100%

LISTA DEI COMPONENTI

TESTO

100% Olio extra vergine di oliva

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante procedimenti meccanici

DEOLEO. Todos los derechos reservados. Copyright © 2005
deoleo S.A.
Ficha de Producto