

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:	BIOVALPESA SL 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 UE 2022/2104
Numero di perossidi/Peroxide number	meqO ₂ /Kg.		≤20	Reg UE 2022/2104
Stigmastadiene/Stigmastadiene	mg/Kg		≤0,05	Reg UE 2022/2104
Etil Esteri degli acidi grassi/Fatty acid Ethyl esters	mg/Kg		≤35	Reg UE 2022/2104
Differenza ECN42/max difference ECN42			≤0,2	Reg UE 2022/2104
2 gliceril monopalmitato/content of 2-glyceryl monopalmitate	%	C:16:0≤14%;2P≤0,9%		Reg UE 2022/2104
		C:16:0>14%;2P≤1,0%		
Cere/Waxes (C42+C44+C46)	mg/Kg		≤150	Reg UE 2022/2104

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 UE 2022/2104
K270	nm		≤0,22	Reg UE 2022/2104
delta k	nm		≤0,01	Reg UE 2022/2104

(*)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 UE 2022/2104
Acido Palmítico/Palmitic Acid	%		7,00 - 20,00	Reg UE 2022/2104
Acido Palmitoleico/Palmitoleic Acid	%		0,30 - 3,50	Reg UE 2022/2104
Acido Eptadecanoico/Heptadecanoic Acid	%		≤ 0,40	Reg UE 2022/2104
Acido Eptadecenoico/Heptadecenoic Acid	%		≤ 0,60	Reg UE 2022/2104
Acido Stearico/Stearic Acid	%		0,50 - 5,00	Reg UE 2022/2104
Acido Oleico/Oleic Acid	%		55,00 - 85,00	Reg UE 2022/2104
Acido linoleico/Linoleic Acid	%		2,50 - 21,00	Reg UE 2022/2104
Acido Linolenico/Linolenic Acid	%		≤ 1,00	Reg UE 2022/2104
Acido Arachico/Arachidic Acid	%		≤ 0,60	Reg UE 2022/2104
Acido Eicosenoico/Eicosenoic Acid	%		≤ 0,50	Reg UE 2022/2104
Acido Beenico/Behenic Acid	%		≤ 0,20	Reg UE 2022/2104
Acido Lignoceroico/Lignoceric Acid	%		≤ 0,20	Reg UE 2022/2104

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 UE 2022/2104
Somma is.translinol.+translinolen./Sum of the translinoleic and translinolenic isomers	%		≤ 0,050	Reg UE 2022/2104

Composizione sterolica/Sterol content

	U.d.M./U.M.	Limiti/Limits (*)	Limiti/Limits	Metodo Impiegato/Used method
Colesterolo/Cholesterol	%		≤ 0,50	Reg UE 2022/2104
Brassicasterolo/Brassicasterol	%		≤ 0,10	Reg UE 2022/2104
Campesterolo/Campesterol	%		≤ 4,0	Reg UE 2022/2104
Stigmasterolo/Stigmasterol	%		< Camp.	Reg UE 2022/2104
β-Sitosterolo/β-sitosterol	%		≥ 93,0	Reg UE 2022/2104
Δ ⁷ -Stigmastenolo/Stigmastenol	%		≤ 0,50	Reg UE 2022/2104
Steroli totali/total sterols	mg/Kg		≥ 1000	Reg UE 2022/2104
Eritrodioleolo+uvaolo/Erythrodioleol+uvaol	%		≤ 4,5	Reg UE 2022/2104

(*)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. 3 23.01.2024

Responsabile/Responsible: Responsabile Qualità/Quality Manager
Costanza Salvadori



OLEIFICIO SALVADORI S.R.L.