

MOD.STP

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SPECIFICATION

Pagina 1 di 3
Page 1 of 3

CATEGORIA PRODOTTO:
PRODUCT'S CATEGORY:

CONGEDI MONOCULTIVAR

CODICE ARTICOLO/ITEM NUMBER: 01790

CODICE EAN/EAN CODE: 8052405231796

DENOMINAZIONE PRODOTTO:
PRODUCT'S DENOMINATION

**OLIO EXTRA VERGINE DI
OLIVA 100% ITALIANO
ESTRATTO A FREDDO
MONOCULTIVAR FAVOLOSA**

**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
100% ITALIAN COLD EXTRACT
MONOCULTIVAR FAVOLOSA**

Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto
direttamente dalle olive e unicamente mediante
procedimenti meccanici
*Superior olive oil obtained directly from olives and
solely by mechanical means*



COMPOSIZIONE E PROCEDIMENTO / COMPOSITION AND PROCEDURE

INGREDIENTI:

INGREDIENTS:

100% Olio extra vergine di oliva Cultivar Favolosa
100% Cultivar Favolosa Extra Virgin Olive Oil

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI:

ORIGIN OF INGREDIENTS:

Italia -Puglia/ Italy -Apulia

ZONA DI PROVENIENZA DEL PRODOTTO:

PLACE OF ORIGIN OF THE PRODUCT:

Italia/Italy

CARATTERI ORGANOLETTICI

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

COLORE/ COLOR: Giallo Verdolino / Greenish yellow

ODORE/BOUQUET:

fruttato medio con sentori di mandorla ed erba tagliata/ medium fruity with hints of almond and cut grass

SAPORE/TASTE: Intenso con tonalità amara e piccante / intense fruity with strong notes of bitterness and spiciness

PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE -

DIAGRAMMA DI FLUSSO

PRODUCTION PROCESS - FLOW CHART:

Acquisto partite di olio, Filtrazione, Stoccaggio in silos, Imbottigliamento, Etichettatura, Imballaggio, Stoccaggio. Purchase of lots of oil, Storage in silos, Filtration, Bottling, Labelling, Packaging, Storage.

DURATA CONSERVAZIONE E VITA MINIMA

GARANTITA AL MOMENTO DELLA CONSEGNA:

SHELF-LIFE AND GUARANTEED MINIMUM LIFE

AT THE TIME OF DELIVERY:

18 mesi / 18 months

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

KEEPING MODALITIES:

Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore / Store in a cool, dry place away from light and heat

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT INTRODUCTION

ETICHETTA/LABEL:

(D.L.VO 109/92 E.S.M.E.I. - REG. UE 29/12 - REG. UE 1335/13)

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE/INFORMATION TO THE CONSUMER (REG. CE 1169/11)/ (REG. EC 1169/11)

RINTRACCIABILITA' /TRACEABILITY

(REG. CE 178/02) / (REG. EC 178/02)

NOME PRODOTTO/ NAME OF PRODUCT,

CATEGORIA DELL'OLIO

100% OLIO ITALIANO / 100% ITALIAN OIL,

ELENCO INGREDIENTI/ INGREDIENTS,

LOTTO DI PRODUZIONE/BATCH OF PRODUCTION,

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO / BEST BEFORE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE/ METHOD OF STORAGE,

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITION DECLARATION.

QUANTITA' NETTA/NET QUANTITY:

0,50 Lt

IMBALLO PRIMARIO:

PRIMARY PACKAGING

Bottiglia Oliena Ribs

Oliena Ribs Bottle

DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO:

PRIMARY PACKAGING DIMENSIONS

Base 90 mm - Altezza 200 mm/ Base 90 mm - Height 200 mm

IMBALLO SECONDARIO:

Scatola in cartone da 6 bottiglie / Carton box of 6 bottles

03/01/2021

00

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO ESTRATTO A FREDDO MONOCULTIVAR

OGLIAROLA
Oggetto/Subject

Plurima sas - Taviano (Le)

Redatto/Worded

OLEARIA CONGEDI SRL - Dir. Ettore Congedi

Approvato/Approved

MOD.STP

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SPECIFICATION

Pagina 2 di 3
 Page 2 of 3

SECONDARY PACKAGING:

DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO:

SECONDARY PACKAGING DIMENSIONS

Lunghezza 358 mm - Larghezza 244 mm -Altezza 233 mm- Peso lordo 6 kg
 Length 358 mm - Width 244 mm -Height 233 mm- Gross weight 6 kg

CODICE ITF :

PALLET: EPAL 80 X 120 -pallet non impilabile

PEZZI PER STRATO: 114

STRATI PER PALLET: 7

ALTEZZA:186 cm

PESO LORDO: 798 kg

DICHIARAZIONI/STATEMENTS

DICHIARAZIONE ALLERGENI UE

(REG CE 1169/11):

ALLERGENS DECLARATION (REG CE 1169/11):

Nel nostro ciclo di lavoro non utilizziamo sostanze allergizzanti previste nell'allegato II del REG. CE 1169/11

In our work cycle we do not use any allergenic substances under annex II to the REG. EC 1169/11

DICHIARAZIONE ALLERGENI USA

(CODEX ALIMENTARIUS -CXS 1-1985):

ALLERGENS DECLARATION (CODEX ALIMENTARIUS -CXS 1-1985):

Nel nostro ciclo di lavoro non utilizziamo sostanze allergizzanti previste dal Codex Alimentarius-CXS1-1985

In our work cycle we do not use allergy-causing substances provided by the Codex Alimentarius-CXS1-1985

DICHIARAZIONE O.G.M.

(REG. CE 1829/03 E 1830/03):

O.G.M. DECLARATION

(REG. CE 1829/03 E 1830/03):

Sulla base di informazioni ricevute dai nostri fornitori, dichiariamo che gli ingredienti utilizzati non hanno origine da organismi geneticamente modificati.

According on information received from our suppliers, we declare that the ingredients used do not originate from genetically modified organisms.

RESIDUI PESTICIDI E METALLI PESANTI:

PESTICIDE-AND HEAVY METAL RESIDUALS:

Il prodotto è conforme ai sensi del Regolamento 466/01/CE, del Regolamento 1881/06/CE e della Direttiva 149/08/CE e 839/08/CE in merito al tenore massimo di nitrati, di metalli pesanti e residui di pesticidi contenuti nei prodotti destinati all'alimentazione umana.

The product is in accordance with the Regulation 466/01/CE and with the CE Regulation 1881/06/CE and Dir. 149/08/CE and 839/08/CE about the maximum levels of nitrates, heavy metals and pesticide residues in products intended for human consumption.

RADIOATTIVITA' / RADIOACTIVE

Prodotto conforme ai limiti stabiliti dal Reg. CE 1048/2009 di 600 Bq/kg

Product conforming to the limits set by Reg. CE 1048/2009 of 600 Bq/kg

ANALISI- RICERCHE - AUTOCONTROLLO/ANALYSIS- RESAERCH - HACCP

TIPO DI CONTROLLO TYPE OF CONTROL	PARAMETRO PARAMETER	LIMITI LIMITS	METODO DI ANALISI ANALYSIS METHOD
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA PANEL TEST	Mediana del fruttato Fruity Median	2,9	14212
ANALISI MERCEOLOGICHE: PRODUCT ANALYSIS	Acidità libera	< 0,8% (AC. OLEICO)	Reg. CE 2568/91 e s.m.e.i
	Perossidi	< 20 MEQO2/KG	Reg. CE 2568/91 e s.m.e.i
	K232	< 2,50	Reg. CE 2568/91 e s.m.e.i
	K270	<0,22	Reg. CE 2568/91 e s.m.e.i
	Delta k	<0,01	Reg. CE 2568/91 e s.m.e.i
	Alchil Esteri (Metil ed Etil Esteri degli Acidi Grassi)	< 20 mg/kg	Reg. CE 2568/91 e s.m.e.i
ANALISI CHIMICHE: CHEMICAL ANALYSIS	Analisi multiresiduale	Regolamento 466/01/CE e sme	UNI EN 15662:2018
	Metalli pesanti (Cu, Pb, Cd, Zn)	Regolamento 1881/06/CE e sme	UNI EN 15763:2010 UNI EN 13805:2014
ANALISI MICROBIOLOGICHE: MICROBIOOGICAL ANALYSIS	Carica microbica totale: Total microbial charge:	< 1 00 ufc/g	
	Escherichia coli Escherichia coli	< 10 ufc/g	UNI ISO 16649-2:2010
	Stafilococchi (coag. +) Staphylococci (coag +)	< 10 ufc/g	UNI EN ISO 6888-1:2018
	Salmonella spp. Salmonella spp.	Assenti in 25 g absent in 25 g	ISO 6579-1:2017
	Listeria monocytogenes Listeria monocytogenes	Assenti in 25 g absent in 25 g	ISO 11290-1:2017

MOD.STP

SCHEDA TECNICA/TECHNICAL SPECIFICATION

Pagina 3 di 3
Page 3 of 3

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION

ai sensi del REG. CE 1169/11 (Fonte: CREA)/ pursuant to EC REGULATION 1169/11 (Source: CREA)

VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITION FACT		PER 100 ML/FOR 100 ML	DOSE DI SERVIZIO/ SERVING SIZE 15 ML
ENERGIA/ Energy	KJ/Kcal	3404/828	511/124
GRASSI TOTALI/ Total Fat	g	92	14
DI CUI SATURI/ Saturated Fat	g	12	1,8
CARBOIDRATI/ CARBOHYDRATES	g	0	0
DI CUI ZUCCHERI/ Sugars	g	0	0
PROTEINE/ PROTEIN	g	0	0
SALE/ SALT	g	0	0
RIFERITO AL CONSUMO MEDIO GIORNALIERO BASE DI 8400 KJ/2000 Kcal Reference Intakes Percent daily value are based on 8400 KJ/2000 Kcal diet		(41,4%)	(6,2%)

TABELLA DEI VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITION LABEL

ai sensi delle norme FDA/ in accordance with FDA standards

VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITION FACTS		33 PORZIONI PER CONTENITORE 33 SERVING PER CONTAINER	
CALORIE PER DOSE/ AMOUNTS PER CONTAINER		DOSE DI SERVIZIO 15 ML SERVING SIZE 15 ML(1TBPS)	% VALORE GIORNALIERO %DAILY VALUE*
CALORIE /CALORIES	kCal	124	
GRASSI TOTALI/ Total Fat	g	14	20%
DI CUI SATURI/ Saturated Fat	g	1,8	10%
GRASSI TRANS / TRANS FAT	g	0	0%
COLESTEROLO/CHOLESTEROL	g	0	0%
SODIO/SODIUM	g	0	0%
CARBOIDRATI TOTALI/ Total Carbohydrates	g	0	0%
FIBRE/DIETARY FIBER	g	0	0%
ZUCCHERI TOTALI/ Total Sugars	g	0	0%
INCLUSI ZUCCHERI AGGIUNTI/INCLUDED ADDED SUGARS	g	0	0%
PROTEINE/ PROTEIN	g	0	0%
VITAMINA D/ Vitamin D	mcg	NON È FONTE SIGNIFICATIVA DI FIBRE ALIMENTARI, ZUCCHERI, VITAMINA D, CALCIO, FERRO, POTASSIO Not a significant source of dietary fiber, sugars, vitamin D, Calcium, Iron, Potassium	
CALCIO/ CALCIUM	mg		
FERRO/ IRON	mg		
POTASSIO/POTASSIUM	mg		
IL VALORE GIORNALIERO % (DV) TI DICE QUANTO UN NUTRIENTE IN UNA PORZIONE DI CIBO CONTRIBUISCE AD UNA DIETA QUOTIDIANA DI 2.000 CALORIE AL GIORNO UTILIZZATA PER IL FABBISOGNO NUTRIZIONALE GENERALE The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2,000 calories a days is used for general nutrition advice			