



## SCHEDA TECNICA - PRODOTTO FINITO

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
TRACCIATO  
(Rif. ZSEIT- 5- STP -008)  
NON FILTRATO - 100% ITALIANO - ESTRATTO A FREDDO**

Data gen-24  
Rev. 13

Classe Merceologica	Oli e Grassi																																
Categoria	Oli di Oliva																																
Denominazione di vendita	<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO NON FILTRATO TRACCIATO</b>																																
Descrizione	Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici																																
Ingredienti	Olio Extra Vergine di Oliva - Estratto a freddo																																
Origine	Italia																																
Caratteristiche di approvazione del prodotto	<table border="1"><thead><tr><th></th><th>valori guida etichetta</th><th>limiti capitolato</th><th>limiti di legge</th></tr></thead><tbody><tr><td>Chimico/Fisiche</td><td>Acidità (%) <math>\leq 0,30</math></td><td><math>\leq 0,60</math></td><td><math>\leq 0,80</math></td></tr><tr><td></td><td>N. di Perossidi (meqO2/Kg) <math>\leq 10,0</math></td><td><math>\leq 15,0</math></td><td><math>\leq 20,0</math></td></tr><tr><td></td><td>K 232 <math>\leq 2,00</math></td><td><math>\leq 2,25</math></td><td><math>\leq 2,50</math></td></tr><tr><td></td><td>K 270 <math>\leq 0,16</math></td><td><math>\leq 0,18</math></td><td><math>\leq 0,22</math></td></tr><tr><td></td><td>Delta K <math>\leq 0,000</math></td><td><math>\leq 0,005</math></td><td><math>\leq 0,01</math></td></tr><tr><td></td><td>Cere (mg/kg) <math>\leq 80</math></td><td><math>\leq 100</math></td><td><math>\leq 150</math></td></tr><tr><td></td><td>Betasitosterolo totale <math>\geq 94</math></td><td><math>\geq 94</math></td><td><math>\geq 93</math></td></tr></tbody></table> <p>Altri parametri conformi al ZSEIT- 5 - STP - 008 Reg.UE 2104-2105 - Standard COI/T.15/NC No 3 - Codex Stan 33</p> <p>Colore: dal verde chiaro con riflessi dorati al verde intenso</p> <p>Aspetto: torbido naturale a 20 °C</p>		valori guida etichetta	limiti capitolato	limiti di legge	Chimico/Fisiche	Acidità (%) $\leq 0,30$	$\leq 0,60$	$\leq 0,80$		N. di Perossidi (meqO2/Kg) $\leq 10,0$	$\leq 15,0$	$\leq 20,0$		K 232 $\leq 2,00$	$\leq 2,25$	$\leq 2,50$		K 270 $\leq 0,16$	$\leq 0,18$	$\leq 0,22$		Delta K $\leq 0,000$	$\leq 0,005$	$\leq 0,01$		Cere (mg/kg) $\leq 80$	$\leq 100$	$\leq 150$		Betasitosterolo totale $\geq 94$	$\geq 94$	$\geq 93$
	valori guida etichetta	limiti capitolato	limiti di legge																														
Chimico/Fisiche	Acidità (%) $\leq 0,30$	$\leq 0,60$	$\leq 0,80$																														
	N. di Perossidi (meqO2/Kg) $\leq 10,0$	$\leq 15,0$	$\leq 20,0$																														
	K 232 $\leq 2,00$	$\leq 2,25$	$\leq 2,50$																														
	K 270 $\leq 0,16$	$\leq 0,18$	$\leq 0,22$																														
	Delta K $\leq 0,000$	$\leq 0,005$	$\leq 0,01$																														
	Cere (mg/kg) $\leq 80$	$\leq 100$	$\leq 150$																														
	Betasitosterolo totale $\geq 94$	$\geq 94$	$\geq 93$																														
Caratteristiche organolettiche	Mediana dei difetti $\leq 0$ $\leq 0$ $\leq 0$ Mediana del fruttato $\geq 1$ $\geq 1$ $\geq 0$ Fruttato amaro e piccante di intensità media, equilibrato nel gusto.																																
Tutela igienico sanitaria del prodotto	Conforme al Reg. CE 852-2004  Carica batterica Tot. / Coliformi Tot. / E.Coli / Stafilococco / Clostridi solfito riduttori / Spore di Clostridi / Salmonella / Muffe - lieviti - Funghi : assenti.  Solventi Alogenati: Conforme al Reg.CEE 2568/91 e s.m.  Metalli pesanti, Diossine, PCB, Glicidolo ed MCPD, altri: conformi al Reg UE 915-2023  I.P.A.: Conforme al Reg CE 835/836- 2011  Fitofarmaci: Conforme ai Regolamenti in vigore  Ftalati: Conforme ai Regolamenti in vigore  OGM: Il prodotto non contiene OGM (organismi geneticamente modificati) e sui derivati e pertanto non deve essere etichettato per soddisfare le norme in materia di etichettatura e tracciabilità per gli OGM  ALLERGENI: Ingredienti allergenici assenti. Etichettatura allergeni non necessaria. Il prodotto non contiene glutine.																																
Destinazione d'uso	Destinato a tutte le categorie di consumatori, eccetto in presenza di particolari esigenze o intolleranze delle quali l'azienda non può essere a conoscenza.																																

Valori nutrizionali medi	(valori analitici medi)		
	per 100 g	per 100 ml	per (15 ml)
Valore energetico	900 kcal – 3700 kj	819 kcal – 3367 kj	126 kcal – 518 kj
Grassi	100 g	91 g	14 g
di cui Saturi	15 g	14 g	2 g
di cui Monoinsaturi	75 g	68 g	10 g
di cui Polinsaturi	10 g	9 g	2 g
Carboidrati	0 g	0 g	0 g
di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g
Proteine	0 g	0 g	0 g
Sale	0 g	0 g	0 g
Polifenoli	25 mg	23 mg	4 mg
Vitamina E	22 mg	20 mg	3 mg
*Vnr : Valori nutrizionali di riferimento	(183 % Vnr)*	(167 % Vnr)*	(25 % Vnr)*
Modalità di conservazione	Temperatura ambiente lontano da fonti di luce e di calore		
Tempo Minimo di Conservazione (TMC)	12 mesi		
Tracciabilità/Rintracciabilità	Lotto di produzione		
<p><b>COSTA D'ORO S.p.A.</b>  Via C. Merini, 1  06049 Spoleto (Pg) – ITALY  Tel 0039 0743 23061  P.I. 01485990541</p> <p>Panel Leader and R&amp;D Manager</p> 			