



Una Favola di Olio dal 1955...

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO N°21

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CLASSICO

Olio d'Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Miscela di oli extra vergini d'oliva delle migliori qualità studiata per ottenere un prodotto armonioso con una media corposità, equilibrato nel sapore dove la base dolce è rotta da note fruttate ed intense.

Le olive dal quale si estrae l'olio sono di origine comunitaria: Italia, Grecia e Spagna.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

M = massimo, m = minimo, Md = mediana del difetto, Mf = mediana del fruttato

ACIDITA' (%)	M 0,8
NUMERO DEI PEROSSIDI (mcq/O ₂ /Kg)	M 20
CERE (mg/Kg)	M 150
ACIDI SATURI IN POSIZIONE 2 DEL TRIGLICERIDE (%)	M 1,5
STIGMASTADIENE (mg/Kg)	M 0,05
Differenza ECN42 HPLC e ECN42 Calcolo teorico	M 0,2
K ₂₃₂	M 2,50
K ₂₇₀	M 0,22
DELTA-K	M 0,01
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del difetto (Md)	Md = 0
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del fruttato (Mf)	Mf > 0

COMPOSIZIONE ACIDICA:	
MIRISTICO (%)	M 0,03
LINOLENICO (%)	M 1,0
ARACHIDICO (%)	M 0,6
EICOSENOICO (%)	M 0,5
BEENICO (%)	M 0,2
LIGNOCERICO (%)	M 0,2

SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSOLEICI (%)	M 0,05
SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSLINOLEICI E TRANSLINOLENICI (%)	M 0,05

COMPOSIZIONE IN STEROLI:	
COLESTEROLO (%)	M 0,5
BRASSICASTEROLO (%)	M 0,1
CAMPESTEROLO (%)	M 4,0
STIGMASTEROLO (%)	< Camp.
BETASITOSTEROLO (%)	m 93,0
DELTA7 STIGMASTENOLO (%)	M 0,5

STEROLI TOTALI (mg/Kg)	m 1000
ERITRODILOLO e UVAOLO (%)	M 4,5
EEAG (mg/kg)	M 35



Una Favola di Olio dal 1955...


Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

energia	3762kJ / 899 kcal
grassi	99,9 g
di cui:	
acidi grassi saturi	15,32 g
acidi grassi monoinsaturi	77,27 g
acidi grassi polinsaturi	7,97 g
carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
proteine	0,0 g
sale	0,0 g

Allergeni (All. II Reg 1169/2011) Non contiene allergeni.

Organismi Geneticamente Modificati Non contiene, non è costituito, non deriva da OGM

Conformità al Reg. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

REDAITTO DA RSQ Monia Battisti	FIRMA 	QUALIFICA Dott.ssa in biologia
e-mail moniabattisti@coppini.com	DATA 12/03/2021 rev.09	PAGINA 2 di 2

MOD 7.5/07 rev.00