

MEDSOL S.R.L.	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <i>Extra virgin olive oil</i>	Rev. 05 del 26/08/2021
		Pag. 1 di 5

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea
Extra virgin olive oil - Blend of olive oils of European Union origin

1. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / Product description

DENOMINAZIONE / Name	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
INGREDIENTI / Ingredients	- 100% Olio extra vergine di oliva <i>100% Extra Virgin Olive Oil</i>
ORIGINE / Origin	Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea <i>Blend of olive oils of European Union origin</i>
CERTIFICATI / Certificates	BRC – IFS – ISO 22005
MARCHIO / Label	INDIGO
RINTRACCIABILITA' / Traceability	
Lotto: 00 A 00 GGG L1 / Lot: 00 A 00 GGG L1 OO N° progressivo cisterna scaricata nel mese / <i>Progressive number of tank unloaded in the month</i> A categoria merceologica / <i>Type of oil</i> OO mese arrivo cisterna / <i>Month of arrival of the tank</i> GGG giorno giuliano di confezionamento / <i>Julian day of packaging</i> L1 linea di confezionamento / <i>Line of packaging</i>	

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / Product Characteristics

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Organoleptic Characteristics
Colore: giallo- verde dai riflessi dorati / <i>Colour: yellow-green with golden reflections</i> Odore: note aromatiche tipiche degli oli freschi di frantoio con sentori di mandorla e pomodoro fresco, mantenendo tuttavia un tono di fondo più dolce e delicato / <i>Smell: aromatic notes typical of fresh oil mill with hints of almond and fresh tomato, while maintaining a sweeter and more delicate background tone</i> Sapore: Lieve e piacevole al palato, è un extra vergine di oliva dal gusto delicato e leggero / <i>Taste: Mild and pleasant on the palate, it is an extra virgin olive oil with a delicate and light taste</i>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / Chemical-Physical Characteristics
Olio ottenuto dal frutto solo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causino alterazioni dell' olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dal lavaggio, decongestione, centrifugazione e filtrazione. L'olio extra vergine di oliva, che rientra nella categoria oli vegetali, è costituito per il 98% circa della cosiddetta componente glicerica e per il restante 2% circa, dalla frazione insaponificabile (steroli, polifenoli, tocoferoli, idrocarburi ecc.) il contenuto di acqua è pressoché trascurabile. / <i>Oil obtained from the fruit only through mechanical processes or other physical processes, in conditions that do not cause alteration of the oil and that has not undergone any treatment other than washing, decongestion, centrifugation and filtration. The extra virgin olive oil, which comes under the category of vegetable oils, consists for about 98% of the so-called glyceric component and for the remaining 2%, from the unsaponifiable fraction (sterols, polyphenols, tocopherols, hydrocarbons, etc.) the content of water is almost negligible.</i>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological Characteristics
In mancanza di un substrato acquoso, indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla. Per cui possiamo affermare che gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio. / <i>In the absence of an aqueous substrate, indispensable for microbial growth, the possibility of undesired and uncontrolled growth of microorganisms is practically nil. So we can say that biological agents do not constitute a risk factor for oil.</i>

MEDSOL S.R.L.	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <i>Extra virgin olive oil</i>	Rev. 05 del 26/08/2021
		Pag. 2 di 5

3. SPECIFICHE DEL PRODOTTO / Product Specifications

SCADENZA / Shelf Life	24 mesi dalla data di confezionamento / 24 months from the packaging date
STOCCAGGIO / Storage	Il prodotto <u>deve essere</u> conservato lontano da fonti di luce e di calore. <i>The product must be stored in a cool and dry place, away from light and heat sources.</i>
OGM / GMO	Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE N.1829/2003 E 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati. <i>/ On the basis of the indications provided by the EC regulations N.1829 / 2003 and 1830/2003 and subsequent modifications, for the olive oil there is no record of genetically modified plants.</i>
RADIAZIONI IONIZZANTI / Ionising radiation	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti. / Product not treated with ionising radiation.

4. PARAMETRI CHIMICO – FISICI / Chemical-Physical Parameters

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit	PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Acidi grassi liberi / Free fatty acids	<0,8 %	K 232	<2,5
Numero di perossidi / Peroxide value	<20 meq O2/Kg	K 270	<0,22
3,5 – Stigmastadieni / 3,5 - Stigmastadienes	<0,05 mg/Kg	Delta K	<0,01
Cere (C42+C44+C46) / Waxes	<150 mg/Kg	Delta ECN 42	<0,2
2-gliceril monopalmitato / 2-glyceril monopalmitate	< 0,9 %	Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) / Fatty acid ethyl esters (FAEEs)	< 30 mg/kg

COMPOSIZIONE STEROLICA / Sterolic Composition	
PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Colesterolo / Cholesterol	<0,5%
Brassicasterolo / Brassicasterol	≤0,1%
Campesterolo / Campesterol	≤4,0%
Stigmasterolo / Stigmasterol	<Camp
Betasitosterolo totale / Total Betasitosterol	≥93,0%
Delta-7 Stigmastenolo / Delta-7 - Stigmastenol	≤0,5%
Eritradiolo+Uvaol / Erythrodiol + Uvaol	≤4,5%
Steroli Totali / Total Sterols content	≥1000 mg./Kg.

COMPOSIZIONE ACIDICA / Acid Composition	
PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Acido miristico / Myristic Acid - C 14:0	<0,03%
Acido linoleico / Linolenic Acid - C 18:3	<1%
Acido arachico / Arachidic Acid - C 20:0	<0,6%
Acido eicosenoico / Eicosenoic Acid - C 20:1	<0,4%
Acido beenico / Behenic Acid - C 22:0	<0,2%
Acido lignocerico / Lignoceric Acid - C 24:0	0,2%
Somma degli isomeri transoleici / Total transoleic isomers	<0,05%
Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici / Total translinoleic+translinolenic isomers	<0,05%

MEDSOL S.R.L.	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA <i>Extra virgin olive oil</i>	Rev. 05 del 26/08/2021
		Pag. 3 di 5

INFORMAZIONI NUTRIZIONALE (Valori per 100 ml di olio) / Nutrition Facts (Value For 100ml Of Oil)	
Valore Energetico / Energy Value	3404 Kj / 828 Kcal
Grassi / Fat	92 g
- Di Cui Saturi / Of Which Saturates	14 g
- Di Cui Mono-Insaturi / Of Which Mono-Unsaturates	71 g
- Di Cui Poli-Insaturi / Of Which Poly-Unsaturates	7 g
Carboidrati / Carbohydrate	0 g
- Di Cui Zuccheri / Of Which Sugars	0 g
Proteine / Protein	0 g
Sale / Salt	0 g

ALTRI PARAMETRI / Other parameters	
PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit
Benzo(a)pirene(BaP) / <i>Benzo[a]pyrene</i>	≤ 2 ppb
IPA Totali (BaP+BaA+BbFA+CHR) / <i>Total PAH (BaP+BaA+BbFA+CHR)</i>	≤ 10 ppb
Pesticidi / <i>Pesticides</i>	Come da Reg. 396/05 e s.m.i. <i>As per Reg. 396/05 and subsequent amendments</i> Clorpirifos come da Reg. 2018/686 <i>Chlorpyrifos as per Reg. 2018/686</i>
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Come da Reg. 1881/2006 / <i>As per Reg. 1881/2006</i>

Per ogni altra caratteristica valgono i limiti imposti dalla normativa italiana sugli alimenti e dal Reg. CEE 2568/91 e s.m.i. /
For any other characteristic, the limits imposed by the Italian legislation on food and by the EEC Reg. 2568/91 and subsequent amendments apply.

5. ALLERGENI/ Allergens

ALLERGENI / ALLERGENS	
Cereali contenenti glutine e derivati / <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and egg derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and fish derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanut and peanut derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Soia e prodotti derivati / <i>Soya and soya derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and milk derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
frutta a guscio e prodotti derivati / <i>Fruit peel and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Molluschi e prodotti derivati, lupini e prodotti derivati / <i>Molluscs and derivatives, clams and derivative products</i>	Assenti / <i>Absent</i>
sedano e prodotti derivati / <i>Celery and celery derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Senape e prodotti derivati / <i>Mustard and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seed and derivatives</i>	Assenti / <i>Absent</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/ kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphurs in concentrations > 10 mg/ kg o 10 mg/l expressed as SO₂</i>	Assenti / <i>Absent</i>

6. IMBALLAGGIO/ Packaging

COD. PRODOTTO PRODUCT CODE	TIPO DI IMBALLAGGIO Type of packaging	PEZZI PER CARTONE Pieces Per Carton	IMBALLAGGIO PRIMARIO / Primary packaging					IMBALLAGGIO SECONDARIO / Secondary packaging				
			ALTEZZA Height (mm)	LUNGHEZZA Length (mm)	LARGHEZZA Width (mm)	PESO NETTO Net weight (Kg)	PESO LORDO Gross weight (Kg)	ALTEZZA Height (mm)	LUNGHEZZA Length (mm)	LARGHEZZA Width (mm)	PESO NETTO Net weight (Kg)	PESO LORDO Gross weight (Kg)
A1327	LATTINA 3 L Can 3 L	4	260	149	92	2,748	3,033	278	312	197	10,992	12,341

7. PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZING

EPAL PALLET

COD. PRODOTTO PRODUCT CODE	TIPO DI IMBALLAGGIO Type of packaging	PEZZI PER CARTONE Pieces Per Carton	N° STRATI Number of layers	N° CARTONI PER STRATO N° Cartons per layer	N° CARTONI PER PALLET N° Cartons per pallet	ALTEZZA PALLET (CM) Pallet height (mm) *	PESO LORDO PALLET (KG) Gross pallet weight (KG) *	PESO NETTO PALLET (KG) Net pallet weight (kg)
A1327	LATTINA 3 L / Can 3 L	4	5	16	80	1405	1.010	879

HT PALLET

COD. PRODOTTO PRODUCT CODE	TIPO DI IMBALLAGGIO Type of packaging	PEZZI PER CARTONE Pieces Per Carton	N° STRATI Number of layers	N° CARTONI PER STRATO N° Cartons per layer	N° CARTONI PER PALLET N° Cartons per pallet	ALTEZZA PALLET (CM) Pallet height (mm) *	PESO LORDO PALLET (KG) Gross pallet weight (KG) *	PESO NETTO PALLET (KG) Net pallet weight (kg)
A1327	LATTINA 3 L / Can 3 L	4	5	20	100	1403	1.247	1.099

ALLERGEN FREE INGREDIENT DECLARATION

Agrinio, January 4, 2021

To whom it may concern

We hereby declare that our products do not contain any of the following allergens or any derivatives of theirs:

- Cereals containing gluten and products thereof
- Crustaceans and products thereof
- Eggs and egg products
- Fish and fish products
- Peanuts and products containing peanut
- Soybean products and soybean-based products
- Milk and milk-based products (including lactose)
- Nuts and derived products
- Celery and products thereof
- Mustard and products containing mustard
- Sesame seeds and products containing sesame seeds
- Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO₂
- Lupines and derivatives
- Mollusks and products thereof

For S. ZAFIRIS S.A.



S. ZAFIRIS S.A.
Olives & Olive Oil
AGRINIO-GREECE
VAT Nr. EL997699859

Apostolos Nacos
Chemist
Quality Assurance Supervisor

GMO DECLARATION *for Table Olives*

Agrinio, January 4, 2021

To whom it may concern

Following the publication of the below-mentioned Regulations (EC):

- No. 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003, related to genetically modified food and feed
- No. 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of September 22, 2003, related to the traceability and the labelling of genetically modified organisms as well as to the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC

Given the plant species which may contain GMOs (with particular reference but not exclusive to corn, soya, tomato and potato)

WE HEREBY DECLARE

that all our olives and olive products:

- do not consist of or contain ingredients derived from GMOs
- do not contain additives and their media, spices, constituted aromas and processing aids consisting of or containing ingredients derived from GMOs
- are not to be subjected to labelling GMO in accordance with existing regulations.

This declaration is valid for all products of ours and all deliveries of ours to our customers, unless differently agreed and in advance approved and authorized by a customer.

For S. ZAFIRIS S.A.



S. ZAFIRIS S.A.
Olives & Olive Oil
AGRINIO-GREECE
VAT Nr. EL997699859

Apostolos Nacos
Chemist
Quality Assurance Supervisor