

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 100% Extra Virgin Olive Oil
ORIGINE / Origin	Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea Blend of olive oils of European Union origin
MARCHIO / Brand	INDIGO
CERTIFICATI / Certificates	BRC – IFS – ISO 22005 – KOSHER - HALAL
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>Giulian 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>

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 deve essere 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)	< 35 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+Uvaolo / Erythrodial + 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	<1,00%
Acido arachico / Arachidic Acid - C 20:0	<0,60%
Acido eicosenoico / Eicosenoic Acid - C 20:1	<0,50%
Acido beenico / Behenic Acid - C 22:0	<0,20%
Acido lignoceroico / Lignoceric Acid - C 24:0	<0,20%
Somma degli isomeri transoleici / Total transoleic isomers	<0,05%
Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici / Total translinoleic+translinolenic isomers	<0,05%

INFORMAZIONI NUTRIZIONALE (Valori per 100 ml di olio) / Nutrition Facts (Value For 100ml Of Oil)	
Valore Energetico / <i>Energy Value</i>	3404 Kj / 828 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	92 g
- Di Cui Saturi / <i>Of Which Saturates</i>	14 g
- Di Cui Mono-Insaturi / <i>Of Which Mono-Unsaturates</i>	71 g
- Di Cui Poli-Insaturi / <i>Of Which Poly-Unsaturates</i>	7 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0 g
- Di Cui Zuccheri / <i>Of Which Sugars</i>	0 g
Proteine / <i>Protein</i>	0 g
Sale / <i>Salt</i>	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>
Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo / <i>Glycidyl esters of fatty acids expressed as glycidol</i>	< 1000 µg/kg

Per ogni altra caratteristica valgono i limiti imposti dalla normativa italiana sugli alimenti e dal Reg. UE 2022/2104 e Reg. UE 2022/2105 / *For any other characteristic, the limits imposed by the Italian legislation on food and by the EU Reg. 2022/2104 and EU Reg. 2022/2105.*

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>



MEDSOL S.R.L.

Sede legale e Stabilimento:
Viale A. Olivetti, 37 - Zona A.S.I.
70056 MOLFETTA (BA) - ITALY -
Reg. Imp./P.I./C.F. IT 06749400724

www.olioluglio.it • info@olioluglio.it

Tel. 0039.080.33.75.629
Tel. 0039.080.33.82.446
Fax 0039.080.33.70.567

R.E.A. BA 0507468
Cap. Soc. € 750.000, 00 i.v.
PEC medsol@pec.it

Rev. 05 del 26/08/2021

6. IMBALLAGGIO/ Packaging

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

7. PALLETTIZZAZIONE/ PALLETTIZING

HT PALLET

COD. PRODOTTO <i>PRODUCT CODE</i>	TIPO DI IMBALLAGGIO <i>Type of packaging</i>	PEZZI PER CARTONE <i>Pieces Per Carton</i>	N° STRATI <i>Number of layers</i>	N° CARTONI PER STRATO <i>N° Cartons per layer</i>	N° CARTONI PER PALLET <i>N° Cartons per pallet</i>	ALTEZZA PALLET (CM) <i>Pallet height (mm) *</i>	PESO LORDO PALLET (KG) <i>Gross pallet weight (KG) *</i>	PESO NETTO PALLET (KG) <i>Net pallet weight (kg)</i>
A1327	LATTINA 3 L / <i>Can 3 L</i>	4	5	20	100	1403	1247	1099

