



AGRIOIL SpA

Via Seude snc, 84069 - Roccamare (SA) - ITALY

ph. +39.0828. 943685 fax +39.0828.943506

web: www.agrioil.it e-mail: info@agrioil.it

Mod.2.2

Ed. 0 Rev. 8

Del 08.01.2020

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

DATA SHEET FINISHED PRODUCT

PRODOTTO (Linea new) / PRODUCT (New line)

Codice Prodotto / Product Code: ADOCS075VEFSC6 AG01N

Marchio / Brand: STILLA

Denominazione di vendita / Sales denomination: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP Colline Salernitane / Extra virgin olive oil DOP Salernitane Hills

Quantità nominale / Content: 0,75 L

Origine / Origin: Italia / Italy

Descrizione: Olio di olive di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Stilla DOP Colline Salernitane viene prodotto nell'area geografica che va da Positano a Paestum. È ottenuto da cultivar Rotondella, Carpellesse, Frantoio, Leccino, Nostrale. Segue con rigore il Disciplinare DOP.

Description: Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Stilla DOP Salernitane Hills is produced in the geographic area that stretches from Positano to Paestum. It is obtained from the following cultivars: Rotondella, Carpellesse, Frantoio, Leccino, Nostrale. It strictly follows DOP guideline.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Colore dal verde al giallo paglierino più o meno intenso. Odore: fruttato medio alto. Sapore fruttato con media o debole sensazione di amaro e leggero sentore piccante. Punteggio al panel test: in legge.

Color from green to straw yellow. Medium fruity smell. Fruity flavor, with medium/slight bitter sensation and slight spicy aftertaste. Panel test score: within law.

COMPOSIZIONE / COMPOSITION: 100 % olio extravergine di oliva / 100% extra virgin olive oil

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

Conformi al Reg. 2568/91 e sm/ e al disciplinare DOP Colline Salernitane / According to EC Reg. 2568/91 and ss.am. and to DOP Salernitane Hills guideline.

DATI ANALITICI ANALYTIC DATE	UM	MAX VALUE	
Acidità(acido oleico) Acidity (oleic acid)	%	Max 0,7	
Numero dei perossidi Peroxide number	meq O2/Kg	Max 12	
K232		Max 2,20	
K268		Max 0,20	Polifenoli totali ≥ 100
Δk		Max 0,01	Acido linolenico ≤ 10%



Le caratteristiche chimiche e organolettiche sono da intendersi all'atto dell'imbottigliamento/ Chemical and Organoleptic characteristics are set at bottling stage

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 ml di prodotto/Average nutritional values per 100 ml

Energia/Energy	Kj 3389 / Kcal 824	Grassi totali/Total fats:	91,6g	
Proteine/Protein	0g	Saturi/Saturated	13 g	
Carboidrati/Carbohydrates	0g	Monoinsaturi/Monounsaturated	69,6 g	Sale/Salt 0 g
di cui/of which: zuccheri/sugars	0g	Polinsaturi/Polyunsaturated	9 g	Fibre/Fiber 0g

FORMATO PRODOTTO-CONFEZIONE / PRODUCT SIZE-BOX

Prodotto confezionato in contenitori per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge. Bottiglia in vetro European food scura 0,75 litri sigillata con capsula di alluminio dotata di salvagoccia e termocapsula.

Product packaged in food containers in compliance with applicable laws. 0.75 European Food glass bottle sealed with aluminum cap with a drip and shrink capsule.

Peso netto / Net weight: 0,687 Kg

Peso lordo / Gross weight: 1,187Kg

Codice Ean / Ean code: 8014111 310059

UNITA' DI VENDITA / UNIT OF SALE: crt 0,75 L x 6 pcs

PALLETTIZZAZIONE / PALLETTIZING

EPAL PALLET: 21crt x 5 file/layers = 105crt - **Peso totale (esclusa pedana) / Total weight (excluded pallet):** 748 Kg

USA PALLET: 30crt x 5 file/layers = 150 crt - **Peso totale (esclusa pedana) / Total weight (excluded pallet):** 1068 Kg

OGM/GMO : Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati, in accordo con i Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2005 e successivi aggiornamenti/The product does not contain genetically modified ingredients, in accordance with EU Reg. 1829/2003 and EU Reg. 1830/2003 and subsequent amendments



**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



AGRIOIL SpA

Via Seude snc, 84069 - Roccadaspide (SA) - ITALY

ph. +39.0828. 943685 fax +39.0828.943506

web: www.agrioil.it e-mail: info@agrioil.it

Mod.2.2

Ed. 0 Rev. 8

Del 08.01.2020

RADIAZIONI IONIZZANTI/RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è ottenuto mediante l'uso di radiazioni ionizzanti/ The product is not obtained by the use of ionizing radiation

DIETA VEGANA E VEGETARIANA/ VEGAN AND VEGETARIAN DIET: Il prodotto è idoneo a una alimentazione vegana, in quanto non è ottenuto ne confezionato impiegando materie prime, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale/The product is suitable for a vegan diet, since it is not obtained or packaged using raw materials, ingredients, technological adjuvants and processing aids of animal origin

INDICAZIONI ALL'USO/INDICATIONS

Ideale per l'utilizzo a crudo come insalate e piatti freddi e in cottura

Ideal to dress raw dishes (such as salads and cold dishes) and to cook

ALLERGENE/ALLERGENS: non contiene allergeni /allergens free

Component	Presente nel prodotto/ Present in product		Present in the Manufacturing / Presente in Azienda		Possibile contaminazione crociata/ Possible cross-contamination		Presente solo in prodotti già confezionati e stoccati / Present only products al ready packed and stored/	
	YES	NO	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Allergens								
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	X (Peanut Oil)	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	X (Soybean Oil)	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	<input type="checkbox"/>	X	X (aglio/garlic)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>	X

SCADENZA/SHELF LIFE:

18 mesi dalla data di confezionamento . Una volta aperta la bottiglia/ si consiglia di consumare entro sei mesi/ 18months from production date. Once the bottle has been opened, it is recommended to consume within six months

MODALITA' DI CONSERVAZIONI/STORAGE CONDITIONS

Prima e dopo l'apertura conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e dal calore / Before and after opening store in a cool and dark place, away from light and heat

TRASPORTO E DISTRIBUZIONE/TRASPORT AND DISTRIBUTION: Il trasporto del prodotto confezionato avviene via terra o via mare mediante autotreni o containers. In tutte le fasi di trasporto e distribuzione il prodotto deve essere sempre tenuto lontano da fonti di calore/The packed product are shipped, by land or sea, inside trucks or containers. During all phases of transport and distribution, the product must always be kept away from heat sources.



AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =



AGRIOIL SpA

Via Seude snc, 84069 - Roccadaspide (SA) - ITALY

ph. +39.0828. 943685 fax +39.0828.943506

web: www.agrioil.it e-mail: info@agrioil.it

Mod.2.2

Ed. 0 Rev. 8

Del 08.01.2020

Fitosanitari ai sensi del Reg 396/2005 e il piano operativo della raccomandazione controlli 103/2008 / Phytosanitary under Regulation 396/2005 and the operational plan of the controls Recommendation 103/2008: Il prodotto è conforme con il regolamento / *The product complies with the Regulation*

Il prodotto è conforme al Reg. 1169/2011 / The product complies with EC Reg. 1169/2011



**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**