

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
	AROMATIZZATO AGLIO & PEPERONCINO
Descrizione del prodotto: Condimento aromatico a base di olio extravergine di oliva, indicato come condimento e per tutti gli usi in cucina.	
Ingredienti	
<ul style="list-style-type: none"> - olio extravergine di oliva (97%) - aroma naturale di peperoncino (capsicum frutescens L.) (1%) - aroma naturale di aglio (1%) - peperoncino cajenna (capsicum frutescens L.) essiccato lungh. 6-8 cm. (1%) 	
Caratteristiche Igienico-Sanitarie: conformi al Reg. 178/2002/CE (principi generali della legislazione alimentare) ed al Reg. 852/2004/CE (igiene dei prodotti alimentari).	
Caratteristiche organolettiche: olio mediamente fruttato di oliva verde e un pò matura; odore e sapore caratteristico di aglio; retrogusto intensamente piccante e caratteristico del peperoncino.	
Aspetto: prodotto filtrato e brillantato con peperoncini cajenna essiccati in sospensione.	
Colore: Rosso mattone, caratteristico del peperoncino.	
Modalità e limiti di conservazione, formati: quanto riportato in etichetta.	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE ORGANOLETTICHE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
Acidità libera (% espressa in acido oleico)	0.50	≤ 0.8	(1-3)
Numero di Perossidi (meqO ₂ /kg)	9.0	≤ 20	(1-2-3)
Spettrofotometria U.V.			
K₂₃₂	1.90	≤ 2.50	(1-3)
K₂₇₀	0.125	≤ 0.22	(1-2-3)
ΔK	-0.001	≤ 0.01	(1-2-3)
Composizione in acidi grassi (%)			
C14:0 acido miristico	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
C16:0 acido palmitico	11.60	7.5-20	(2-3)
C16:1 acido palmitoleico	1.09	0.3-3.5	(2-3)
C17:0 acido eptadecanoico	0.06	≤ 0.3	(2-3)
C17:1 acido eptadecenoico	0.10	≤ 0.3	(2-3)
C18:0 acido stearico	3.00	0.5-5.0	(2-3)
C18:1 acido oleico	75.52	55-83	(2-3)
C18:2 acido linoleico	7.16	3.5-21	(2-3)
C18:3 acido linolenico	0.67	≤ 1.0	(1-3)
C20:0 acido arachidico	0.38	≤ 0.6	(1-2-3)
C20:1 acido eicosenoico	0.25	≤ 0.4	(1-2-3)
C22:0 acido beenico	0.11	≤ 0.2	(1-2-3)
C22:1 acido erucico	N.V.	0.0	(1-2-3)
C24:0 acido lignocerico	0.05	≤ 0.2	(1-2-3)
Contenuto in acidi grassi trans (%)			
C18:1t (acido elaidinico)	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
C18:2t+ C18:3t	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
Steroli totali (mg/kg)	1450	≥ 1000	(1-2-3)
Composizione in steroli (%)			
colesterolo	0.20	≤ 0.5	(1-2-3)
Brassicasterolo	0.00	≤ 0.1	(1-2-3)
24-metilcolesterolo	0.19		
Campesterolo	3.20	≤ 4.0	(1-2-3)
Campestanolo	0.08		
Stigmasterolo	0.72	< campesterolo	(1-2-3)
Δ7Campesterolo			
Δ5-23Stigmastadienolo			

Clerosterolo	0.94		
β-Sitosterolo	84.52		
Sitostanolo	0.67		
Δ5Avenasterolo	8.36		
Δ5-24stigmastadienolo	0.43		
Δ7Stigmastenolo	0.22	≤ 0.5	(1-2-3)
Δ7Avenasterolo	0.45		
βSitosterolo totale	94.91	≥ 93.0	(1-2-3)
Eritrodiolo + Uvaolo (% di steroli totali)	2.00	≤ 4.5	(1-2-3)
Trigliceridi HPLC			
Trilinoleina (%)	0.12		
ΔECN42	-0.02	≤ 0.2	(1-2-3)
Stigmastadieni (mg/kg)	0.03	≤ 0.05	(1-2-3)
Alchil esteri (mg/kg)	40	≤ 75	(1-3)
Etil esteri (mg/kg)	30	≤ 35	• Crop 2014 (1-3)
Trigliceridi HRGC			
1,2 digliceridi	55		(4)
Cere (mg/kg)	80.0	≤ 150	(1-2-3)
Solventi alogenati (mg/kg)	0.02	≤ 0.2	(1-2-3)
Alcoli alifatici (mg/kg)			(1-2-3)
2 gliceril monopalmitato (%)		≤ 0.9 o ≤ 1.0 ¹	(1)
Polifenoli totali (mg/kg)	150		
Valutazione organolettica (panel test)			
Mediana difetto	0	Md = 0	(1-2-3)
Mediana fruttato	3	Mf > 0	(1-2-3)
Panel Test:	6.5	6.5	Reg. 2568/91 CEE
ALTRE CARATTERISTICHE			
CHIMICO FISICHE		Valore limite	Norma di riferim.
Densità relativa		0.910-0.916	Codex Standard –Alinorm 01/17 del 02/07/2001 COI/T.15/NC n.2 del 25/06/2003
Indice di rifrazione		1.4677-1.4705	
Indice di saponificazione		184-196	
Indice di jodio		75-94	
Insaponificabile		<15 g/kg	
ANALISI MICROBIOLOGICHE			
	RISULTATO	VALORE LIMITE	
Carica batterica Totale UFC/g	<10		
Coliformi Totali UFC/g	<0.3		
Stafilococchi (aureus e alter specie) UFC/g	<10		
Salmonella spp in 25g	negativa		
Lieviti e muffe UFC/g	<10		
METALLI			
		Valore limite	Norma di riferim.
Antimonio mg/kg	ND	< 0.10	(2-3)
Arsenico mg/kg	ND	< 0.10	(2-3)
Cadmio mg/kg	ND	< 0.10	(2-3)
Ferro mg/kg	0.09	< 3	(2-3)
Mercurio mg/kg	ND	< 0.10	(2-3)
Piombo mg/kg	ND	< 0.10	(2-3)
Rame mg/kg	ND	< 0.10	(2-3)
Stagno mg/kg	ND	< 200	(2-3)

Zinco mg/kg	ND	< 0.10	(2-3)
ALTRI CONTAMINANTI			
DIOSSINE E PCB			
Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g	ND	< 0.75	Reg.2006/1881/CE Reg.1259/2011/UE
Diossine e PCB (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g	ND	< 1.25	Reg.2006/1881/CE Reg.1259/2011/UE
PCB (28-52-101-138-153-180)-ICES-6 ng/g	ND	< 40	Reg.2006/1881/CE Reg.1259/2011/UE
ALTRI CONTAMINANTI			
IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI			
Benzo(a)pirene µg/kg	0.5	≤ 2.0	Reg.2006/1881/CE Reg.835/2011/UE
Somma Benzo(a)pirene, Benzo(a)antracene, Benzo(b)fluorantene e crisene µg/kg	< 5.0	≤ 10.0	Reg.2006/1881/CE
PESTICIDI			
	Nei limiti delle norme U.E.	Reg. 396/2005 e successive modifiche, per ultima il reg. 520/2011	
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE			
		Reg.1169/2011 E.U.	
Valori medi per		100 ml di prodotto	
Energia		828 kcal / 3404 kJ	
grassi		92 g	
Di cui: acidi grassi saturi		14 g	
acidi grassi mono-insaturi		69 g	
Acidi grassi poli-insaturi		9 g	
Carboidrati		0 g	
Di cui zuccheri		0 g	
Fibre		0 g	
Proteine		0 g	
Sale		0 g	
ALTRE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI			
		%	
Acidi grassi poli-insaturi ω6		9	
Acidi grassi poli-insaturi ω3		1	
Total unsaturated fatty		78	
Colesterolo		0 mg	
SOSTANZE ALLERGENICHE			
	Il prodotto non contiene ingredienti o sostanze di natura allergenica provenienti da cross contamination		Reg.1169/2011 E.U.all.II
CELIACHIA			
	Il prodotto è privo di glutine e dunque adatto per l'alimentazione di soggetti celiaci		Reg.1169/2011 E.U.all.II
RADIAZIONI IONIZZANTI			
	Il prodotto Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti		Reg.1169/2011 E.U.all.VI



ADDITIVI	Quelli presenti nell'aroma: butilidrossianisolo (E320)	Reg.1333/2008 E.U.
AROMI	Quelli indicati negli ingredienti.	Reg.1334/2008 E.U.
OGM	Il prodotto non è ottenuto da organismi geneticamente modificati (OGM). Esso non contiene tracce di materiali che siano costituiti, contengano o siano ottenuti da OGM.	Reg.1829/2003 E.U. Reg.1830/2003 E.U

Direzione Controllo Qualità R&S**(Dr Lorenzo LUNETTI)**

- (1) Reg.CE 2568/91 e successive modificazioni, Reg.CE 1429/92 e Reg. CE 796/02, reg. CE 1989/03 e per ultimo il Reg. 702/2007/CE
- (2) Codex Alimentarius ALINORM 01/17; 17th session of the codex committee on fats and oils.
- (3) Consiglio Oleicolo Internazionale COI/T.15/NC n.3 rev.1 del 05/12/2003
- (4) internal method

$i \leq 0.9$ se Palmitico $\leq 14\%$; < 1.0 se Palmitico $> 14\%$