

|  |  |
|--|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO:</b>  | <b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b><br><b>AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO</b> |
| <b>Descrizione del prodotto:</b> Condimento aromatico al gusto di tartufo bianco, a base di olio extravergine di oliva. Indicato come condimento e per tutti gli usi in cucina.                                  |  |
| <b>Ingredienti</b>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- olio extravergine di oliva (98,57%)</li> <li>- aroma (1.4%)</li> <li>- estratto naturale di tartufo bianco (tuber magnatum pico) 0.03%</li> </ul>                       |  |
| <b>Caratteristiche Igienico-Sanitarie:</b> conformi al Reg. 178/2002/CE (principi generali della legislazione alimentare) ed al Reg. 852/2004/CE (igiene dei prodotti alimentari).                               |  |
| <b>Caratteristiche organolettiche:</b> olio mediamente fruttato di oliva prevalentemente matura; odore intenso e caratteristico di tartufo bianco, con retrogusto leggermente amaro e caratteristico di tartufo. |  |
| <b>Aspetto:</b> prodotto filtrato.   |  |
| <b>Colore:</b> Verde con lievi riflessi giallo dorati  |  |
| <b>Modalità e limiti di conservazione, formati:</b> quanto riportato in etichetta.   |  |

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE ORGANOLETTICHE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | Valore mediano | Valore limite  | Norma di riferim. |
|---|----------------|----------------|-------------------|
| <b>Acidità libera</b> (% espressa in acido oleico)                              | 0.50           | ≤ 0.8          | (1-3)             |
| <b>Numero di Perossidi</b> (meqO <sub>2</sub> /kg)                              | 9.0            | ≤ 20           | (1-2-3)           |
| <b>Spettrofotometria U.V.</b> K <sub>232</sub>                                  | 1.90           | ≤ 2.50         | (1-3)             |
| K <sub>270</sub>  | 0.125          | ≤ 0.22         | (1-2-3)           |
| ΔK  | -0.001         | ≤ 0.01         | (1-2-3)           |
| <b>Composizione in acidi grassi (%)</b>   |                |                |                   |
| <b>C14:0 acido miristico</b>  | 0.01           | ≤ 0.05         | (1-2-3)           |
| <b>C16:0 acido palmitico</b>  | 11.60          | 7.5-20         | (2-3)             |
| <b>C16:1 acido palmitoleico</b>   | 1.09           | 0.3-3.5        | (2-3)             |
| <b>C17:0 acido eptadecanoico</b>  | 0.06           | ≤ 0.3          | (2-3)             |
| <b>C17:1 acido eptadecenoico</b>  | 0.10           | ≤ 0.3          | (2-3)             |
| <b>C18:0 acido stearico</b>   | 3.00           | 0.5-5.0        | (2-3)             |
| <b>C18:1 acido oleico</b>   | 75.52          | 55-83          | (2-3)             |
| <b>C18:2 acido linoleico</b>  | 7.16           | 3.5-21         | (2-3)             |
| <b>C18:3 acido linolenico</b>   | 0.67           | ≤ 1.0          | (1-3)             |
| <b>C20:0 acido arachidico</b>   | 0.38           | ≤ 0.6          | (1-2-3)           |
| <b>C20:1 acido eicosenoico</b>  | 0.25           | ≤ 0.4          | (1-2-3)           |
| <b>C22:0 acido beenico</b>  | 0.11           | ≤ 0.2          | (1-2-3)           |
| <b>C22:1 acido erucico</b>  | N.V.           | 0.0            | (1-2-3)           |
| <b>C24:0 acido lignocerico</b>  | 0.05           | ≤ 0.2          | (1-2-3)           |
| <b>Contenuto in acidi grassi trans (%)</b>                                      |                |                |                   |
| <b>C18:1t (acido elaidinico)</b>  | 0.01           | ≤ 0.05         | (1-2-3)           |
| <b>C18:2t+ C18:3t</b>   | 0.01           | ≤ 0.05         | (1-2-3)           |
| <b>Steroli totali (mg/kg)</b>   | 1450           | ≥ 1000         | (1-2-3)           |
| <b>Composizione in steroli (%)</b>  |                |                |                   |
| <b>colesterolo</b>  | 0.20           | ≤ 0.5          | (1-2-3)           |
| <b>Brassicasterolo</b>  | 0.00           | ≤ 0.1          | (1-2-3)           |
| <b>24-metilcolesterolo</b>  | 0.19           |                |                   |
| <b>Campesterolo</b>   | 3.20           | ≤ 4.0          | (1-2-3)           |
| <b>Campestanolo</b>   | 0.08           |                |                   |
| <b>Stigmasterolo</b>  | 0.72           | < campesterolo | (1-2-3)           |
| <b>Δ7Campesterolo</b>   |                |                |                   |
| <b>Δ5-23Stigmastadienolo</b>  |                |                |                   |
| <b>Clerosterolo</b>   | 0.94           |                |                   |

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

| ALTRI CONTAMINANTI   |   |  |                                      |
|--|---|--|--------------------------------------|
| <b>DIOSSEINE E PCB</b>   |   |  |                                      |
| Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g   | ND  | < 0.75   | Reg.2006/1881/CE<br>Reg.1259/2011/UE |
| Diossine e PCB (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g   | ND  | < 1.25   | Reg.2006/1881/CE<br>Reg.1259/2011/UE |
| PCB (28-52-101-138-153-180)-ICES-6 ng/g  | ND  | < 40   | Reg.2006/1881/CE<br>Reg.1259/2011/UE |
| ALTRI CONTAMINANTI   |   |  |                                      |
| <b>IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI</b>   |   |  |                                      |
| Benzo(a)pirene µg/kg   | 0.5   | ≤ 2.0  | Reg.2006/1881/CE<br>Reg.835/2011/UE  |
| Somma Benzo(a)pirene,<br>Benzo(a)antracene, Benzo(b)fluorantene e<br>crisene µg/kg | < 5.0   | ≤ 10.0   | Reg.2006/1881/CE                     |
| PESTICIDI  |   |  |                                      |
|  | Nei limiti<br>delle norme<br>U.E.   | Reg. 396/2005 e successive modifiche, per<br>ultima il reg. 520/2011 |                                      |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE   |   |  |                                      |
|  |   | <b>Reg.1169/2011 E.U.</b>  |                                      |
| Valori medi per  |   | <b>100 ml di prodotto</b>  |                                      |
| Energia  |   | <b>3404 kJ / 828 kcal</b>  |                                      |
| grassi   |   | <b>92 g</b>  |                                      |
| Di cui: acidi grassi saturi  |   | <b>14 g</b>  |                                      |
| acidi grassi mono-insaturi   |   | <b>69 g</b>  |                                      |
| Acidi grassi poli-insaturi   |   | <b>9 g</b>   |                                      |
| Carboidrati  |   | <b>0 g</b>   |                                      |
| Di cui zuccheri  |   | <b>0 g</b>   |                                      |
| Fibre  |   | <b>0 g</b>   |                                      |
| Proteine   |   | <b>0 g</b>   |                                      |
| Sale   |   | <b>0 g</b>   |                                      |
| ALTRE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI   |   |  |                                      |
|  |   | <b>%</b>   |                                      |
| Acidi grassi poli-insaturi ω6  |   | <b>9</b>   |                                      |
| Acidi grassi poli-insaturi ω3  |   | <b>1</b>   |                                      |
| Total unsaturated fatty  |   | <b>78</b>  |                                      |
| Colesterolo  |   | <b>0 mg</b>  |                                      |
| SOSTANZE ALLERGENICHE  |   |  |                                      |
|  | Il prodotto non contiene ingredienti o<br>sostanze di natura allergenica provenienti<br>da cross contamination. |  | Reg.1169/2011 E.U.all.II             |
| CELIACHIA  |   |  |                                      |
|  | Il prodotto è privo di glutine e dunque<br>adatto per l'alimentazione di soggetti<br>celiaci                    |  | Reg.1169/2011 E.U.all.II             |
| RADIAZIONI IONIZZANTI  |   |  |                                      |
|  | Il prodotto Non ha subito trattamenti con<br>radiazioni ionizzanti  |  | Reg.1169/2011<br>E.U.all.VI          |
| ADDITIVI   |   |  |                                      |
|  | Il prodotto non contiene additivi   |  | Reg.1333/2008 E.U.                   |



|              |   |   |
|--------------|---|---|
| <b>AROMI</b> | Quelli indicati negli ingredienti   | Reg.1334/2008 E.U.                      |
| <b>OGM</b>   | 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.<br>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  $> 14\%$