

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO:</b>	<b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b> <b>AROMATIZZATO AL TARTUFO NERO</b>
<b>Descrizione del prodotto:</b> Condimento aromatico al gusto di tartufo nero, 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 (98,37%)</li> <li>- aroma (1,6%)</li> <li>- estratto naturale di tartufo nero (tuber melanosporum vitt) 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 nero, 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> <b>K<sub>232</sub></b>	1.90	≤ 2.50	(1-3)
<b>K<sub>270</sub></b>	0.125	≤ 0.22	(1-2-3)
<b>ΔK</b>	-0.001	≤ 0.01	(1-2-3)
<b>Composizione in acidi grassi (%)</b>			
<b>C14:0</b> acido miristico	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
<b>C16:0</b> acido palmitico	11.60	7.5-20	(2-3)
<b>C16:1</b> acido palmitoleico	1.09	0.3-3.5	(2-3)
<b>C17:0</b> acido eptadecanoico	0.06	≤ 0.3	(2-3)
<b>C17:1</b> acido eptadecenoico	0.10	≤ 0.3	(2-3)
<b>C18:0</b> acido stearico	3.00	0.5-5.0	(2-3)
<b>C18:1</b> acido oleico	75.52	55-83	(2-3)
<b>C18:2</b> acido linoleico	7.16	3.5-21	(2-3)
<b>C18:3</b> acido linolenico	0.67	≤ 1.0	(1-3)
<b>C20:0</b> acido arachidico	0.38	≤ 0.6	(1-2-3)
<b>C20:1</b> acido eicosenoico	0.25	≤ 0.4	(1-2-3)
<b>C22:0</b> acido beenico	0.11	≤ 0.2	(1-2-3)
<b>C22:1</b> acido erucico	N.V.	0.0	(1-2-3)
<b>C24:0</b> acido lignocerico	0.05	≤ 0.2	(1-2-3)
<b>Contenuto in acidi grassi trans (%)</b>			
<b>C18:1t</b> (acido elaidinico)	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
<b>C18:2t+ C18:3t</b>	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
<b>Steroli totali</b> (mg/kg)	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		

Sitostanolo	0.67		
$\Delta 5$ Avenasterolo	8.36		
$\Delta 5$ -24stigmastadienolo	0.43		
$\Delta 7$ Stigmastenolo	0.22	$\leq 0.5$	(1-2-3)
$\Delta 7$ Avenasterolo	0.45		
$\beta$ Sitosterolo totale	94.91	$\geq 93.0$	(1-2-3)
Eritrodiolo + Uvaolo (% di steroli totali)	2.00	$\leq 4.5$	(1-2-3)
<b>Trigliceridi HPLC</b>			
Trilinoleina (%)	0.12		
$\Delta$ ECN42	-0.02	$\leq 0.2$	(1-2-3)
Stigmastadieni (mg/kg)	0.03	$\leq 0.05$	(1-2-3)
Alchil esteri (mg/kg)	40	$\leq 75$	(1-3)
Etil esteri (mg/kg)	30	$\leq 35$	• Crop 2014 (1-3)
<b>Trigliceridi HRGC</b>			
1,2 digliceridi	55		(4)
Cere (mg/kg)	80.0	$\leq 150$	(1-2-3)
Solventi alogenati (mg/kg)	0.02	$\leq 0.2$	(1-2-3)
Alcoli alifatici (mg/kg)			(1-2-3)
2 gliceril monopalmitato (%)		$\leq 0.9$ o $\leq 1.0$ <sup>1</sup>	(1)
Polifenoli totali (mg/kg)	150		
<b>Valutazione organolettica (panel test)</b>			
Mediana difetto	0	Md = 0	(1-2-3)
Mediana fruttato	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>
Densità relativa		<b>0.910-0.916</b>	<b>Codex Standard –Alinorm 01/17 del 02/07/2001 COI/T.15/NC n.2 del 25/06/2003</b>
Indice di rifrazione		<b>1.4677-1.4705</b>	
Indice di saponificazione		<b>184-196</b>	
Indice di jodio		<b>75-94</b>	
Insaponificabile		<b>&lt;15 g/kg</b>	
<b>ANALISI MICROBIOLOGICHE</b>			
	<b>RISULTATO</b>	<b>VALORE LIMITE</b>	
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		
<b>METALLI</b>			
		<b>Valore limite</b>	<b>Norma di riferim.</b>
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)

<b>ALTRI CONTAMINANTI</b>			
<b>DIOSINE E PCB</b>			
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
<b>ALTRI CONTAMINANTI</b>			
<b>IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI</b>			
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
<b>PESTICIDI</b>			
	<b>Nei limiti delle norme U.E.</b>	<b>Reg. 396/2005 e successive modifiche, per ultima il reg. 520/2011</b>	
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>			
		<b>Reg.1169/2011 E.U.</b>	
<b>Valori medi per</b>		<b>100 ml di prodotto</b>	
<b>Energia</b>		<b>3404 kJ / 828 kcal</b>	
<b>grassi</b>		<b>92 g</b>	
<b>Di cui: acidi grassi saturi</b>		<b>14 g</b>	
<b>acidi grassi mono-insaturi</b>		<b>69 g</b>	
<b>Acidi grassi poli-insaturi</b>		<b>9 g</b>	
<b>Carboidrati</b>		<b>0 g</b>	
<b>Di cui zuccheri</b>		<b>0 g</b>	
<b>Fibre</b>		<b>0 g</b>	
<b>Proteine</b>		<b>0 g</b>	
<b>Sale</b>		<b>0 g</b>	
<b>ALTRE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</b>			
		<b>%</b>	
<b>Acidi grassi poli-insaturi ω6</b>		<b>9</b>	
<b>Acidi grassi poli-insaturi ω3</b>		<b>1</b>	
<b>Total unsaturated fatty</b>		<b>78</b>	
<b>Colesterolo</b>		<b>0 mg</b>	
<b>SOSTANZE ALLERGENICHE</b>			
	<b>Il prodotto non contiene ingredienti o sostanze di natura allergenica provenienti da cross contamination.</b>		<b>Reg.1169/2011 E.U.all.II</b>
<b>CELIACHIA</b>			
	<b>Il prodotto è privo di glutine e dunque adatto per l'alimentazione di soggetti celiaci</b>		<b>Reg.1169/2011 E.U.all.II</b>
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>			
	<b>Il prodotto Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti</b>		<b>Reg.1169/2011 E.U.all.VI</b>
<b>ADDITIVI</b>			
	<b>Il prodotto non contiene additivi</b>		<b>Reg.1333/2008 E.U.</b>



<b>AROMI</b>	<b>Quelli indicati negli ingredienti</b>	<b>Reg.1334/2008 E.U.</b>
<b>OGM</b>	<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.</b>	<b>Reg.1829/2003 E.U. Reg.1830/2003 E.U</b>

**Quality Control R&D Manager****(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  $> 14\%$