

	SCHEMA TECNICA	
	Olio di extravergine di oliva da Agricoltura Bio 100% italiano	

Olio di extra vergine di oliva da Agricoltura Biologica 100% italiano

Descrizione prodotto:	Olio extra vergine di oliva: olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.
Marchio:	Biovalpesa
Organismo di controllo:	Suolo e Salute OdC. autorizzato con DM MRAAF 9697232/30/12/96 in applicazione al Reg. CE 2092/91.
Colore:	Giallo, verde
Caratteristiche organolettiche:	gusto irreprensibile e privo di difetti: la mediana dei difetti deve essere pari a zero e la mediana del fruttato deve essere superiore a zero.

Caratteristiche chimico-fisiche

	U.d.M.	Min	Max	Metodo Impiegato
Acidità (oleica)	%	-	0,8	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Numero di perossidi	meqO ₂ /Kg.	-	20,00	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Solventi alogenati (*)	mg/Kg	-	0,1	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Somma dei solventi alogenati	mg/Kg	-	0,2	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Cere	mg/Kg	-	250	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
ac. sat. in pos. 2 del triglicer.	%	-	1,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Stigmastadiene	mg/Kg	-	0,15	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Eritrodiolo+uvaolo	%	-	4,5	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Diff. ECN42 HPLC e ECN42	calcolo teorico	-	0,2	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.

(*) tenore max di ogni componente

Composizione degli acidi grassi (analisi esame gas-cromatografico)

	U.d.M.	Min	Max	Metodo Impiegato
Acido Miristico	%	-	0,05	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Acido Linolenico	%	-	1,0	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Acido Arachico	%	-	0,6	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Acido Eicosenoico	%	-	0,4	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Acido Beenico	%	-	0,2	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Acido Lignoceric	%	-	0,2	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.

	SCHEMA TECNICA		
	Olio di extravergine di oliva da Agricoltura Bio 100% italiano		

Acidi grassi trans

	U.d.M.	Min	Max	Metodo Impiegato
Somma isomeri transoleici	%	-	0,05	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Somma is.translinol.+translinolen.	%	-	0,05	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.

Composizione sterolica

	U.d.M.	Min	Max	Metodo Impiegato
Colesterolo	%	-	0,5	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Campesterolo	%	-	4,0	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Stigmasterolo	%	-	<campesterolo	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
β-Sitosterolo	%	93	-	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
(delta 5,23 Stigmastadienolo + Clerosterolo + Sitosterolo+ delta5 Avenosterolo+ Sitostanolo+delta5,24Stigmastad.)				
delta7-Stigmastenolo	%	-	0,5	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Brassicasterolo	%	-	0,1	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
Steroli totali	mg/Kg	1000	-	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.

Esame spettrofotometrico in UV

	U.d.M.	Min	Max	Metodo Impiegato
K232		-	2,50	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
K270		-	0,22	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.
delta k		-	0,01	Reg CEE 2568/91 e succ. mod.

Conservazione

Shelf life:	12 mesi	vita residua alla consegna pari min all' 85% del TMC
Composizione lotto:	gg/mm/aa	
Temperatura:	10°C - 25°C	
Modalità di conservazione:	si consiglia di mantenere il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce.	

Certificazioni

- Il Sistema Qualità Salvadori è conforme alla Norma UNI ISO 9001/2000.**
- Il Sistema Qualità Salvadori è conforme alla Norma BRC Issue 4, level A.**
- Il Sistema Qualità Salvadori è conforme alla Norma IFS Version 4, Higher Level-**
- I prodotti Salvadori sono riconosciuti KOSHER, secondo la Legge Ebraica.**