OLIO DAL 1900 SALVADORI FIRENZE	**SCHEDA TECNICA** Olio di extravergine di oliva da Agricoltura Bio 100% italiano	OLIO DAL 1900 SALVADORI FIRENZE

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 Lignocerico	%	-	**0,2**	*Reg CEE 2568/91 e succ. mod.*

Oleificio Bruno Salvadori di Patrizio Salvadori
Via delle Nazioni Unite 26/28 – Badia a Settimo – Firenze
www.oleificiosalvadori.com
essebi@oleificiosalvadori.com

SCHEDA 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.*
ß-Sitosterolo (delta 5,23 Stigmastadienolo + Clerosterolo + Sitosterolo+ delta5 Avenosterolo+ Sitostanolo+delta5,24Stigmastad.)	%	**93**	-	*Reg CEE 2568/91 e succ. mod.*
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.

Oleificio Bruno Salvadori di Patrizio Salvadori
Via delle Nazioni Unite 26/28 – Badia a Settimo – Firenze
www.oleificiosalvadori.com
essebi@oleificiosalvadori.com