



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : 02
Data ultima revisione / Last revision date : 26/01/2023

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :

olio di oliva - olive oil

Denominazione legale di vendita / Sales denomination :

OLIO DI OLIVA COMPOSTO DA OLI D'OLIVA RAFFINATI E DA OLI DI OLIVA VERGINI - OLIVE OIL COMPOSED OF REFINED OLIVE OILS AND VIRGIN OLIVE OILS

Descrizione del prodotto / Product description

È una miscela di oli raffinati di oliva e oli extravergine o vergine, con un tenore di acidità libera espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g. / It is a blend of refined italian olive oils and extra virgin or virgin oils, with a free acidity content expressed as oleic acid, not exceeding 1 g per 100 g. /

Peso Netto e Packaging primario / Net weight :

cisternette da 1000 Kg (1080 l) / 1000 kg (1080 l) tanks

T.M.C. / Shelf Life:

14 Mesi / 14 Months

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 ml di prodotto Average values for 100 ml of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime. / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Valore Energetico – Energy	3695 KJ 884Kcal
Grassi - Total Fat	100 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	14 g
di cui monoinsaturi -	73 g

RIBATTI*Un filo d'olio su tutto***SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET**

di cui polinsaturi -	11 g
potassio	0 mg
sodio	0 mg

PROFILO ORGANOLETTICO – ORGANOLEPTIC PROFILE

PROFUMO <i>Flavour</i>	Tipico <i>Typical</i>	
COLORE <i>Colour</i>	Verde Chiaro – Giallo Scuro <i>Light Green – Dark Yellow</i>	
CONSISTENZA <i>Consistency</i>	Fluida sopra i 12 °C <i>Fluid above 12 °C</i>	

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE/ PALLETIZING SCHEME

FORMATO	COD. EAN	PZ PER CARTONE	CONFEZIONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET
Cisternette da 1000 Kg		SINGOLA			

RIBATTI*Un filo d'olio su tutto***SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET****CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE - PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS**

CRITERIA		VALUES	REFERENCES
Acidità	Acidity	≤ 0,18 %	Reg. 2568/91 and subsequent amendments.
Perossidi (meqO ₂ /Kg)	Peroxide value (meqO ₂ /Kg)	3,1	
Acqua	Water and volatile matter	≤ 0,2 %	
Stigmastadieni (mg/kg)	Stigmastadiens (mg/kg)	1,6%	
K 232	K 232	1,92	
K 268	K 270	0,765	
Delta K	Delta K	0,094	
Cere mg/kg	Total wax mg/kg	299mg/kg	

Frazione Steroli / Sterol fraction			
Steroli totali	Total sterols	1102mg/kg	Reg. 2568/91 and subsequent amendments.
Colesterolo	Cholesterol	0,2%	
Brassicasterolo	Brassicasterol	0,1%	
Campesterolo	Campesterol	3,3	
Eritrodiole e uvaolo	Erythrodiol and uvaol	3,4	
β-sitosterolo	β-sitosterol	93,7 %	
Stigmasterolo	Stigmasterol	< Campesterol	
Delta-7 stigmastenolo	Delta-7 stigmastenol	≤ 0,4%	
Metalli Pesanti / Heavy metals			
Ferro	Iron	≤ 3 mg/kg	CODEX STAN 33-1981 (Rev. 2-2003)
Rame	Copper	≤ 0,1 mg/kg	



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Residui Pesticidi / Pesticides residuals		
Organofosforici	Organophosphorines	As per European Union regulations
Organoclorurati	Organochlorines	
Valutazione Organolettica / Organoleptic evaluation		
Mediana del difetto (Mf)	Faults average (Mf)	Mf=0

ALLERGENI ALIMENTARI - ALLERGENS

Lista allergeni/ Allergen list	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata /Presence for cross-contamination		Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces	Funzione dell'allergene (es. Ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)
	SI / YES	NO / NON	SI / YES	NO / NON		
Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati /rustaceans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/Eggs and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Pesce e derivati /Fish and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati /Peanuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Soia e derivati /Soybeans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON		NO / NON		
Frutta a guscio e derivati /Nuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Sedano e derivati /Celery and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / Mustard and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati /Sesame seeds and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO2/Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10		NO / NON		NO / NON		



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA

mg/litre expressed as SO ₂ ."						
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

RIFERIMENTI AZIENDALI - COMPANY'S REFERENCES

OLIO RIBATTI SAS

Sede Legale ed operativa /Head Quarter and facility site: Via castel del monte z.i. – 70033 – Corato (BA)- Italy

Tel. / Ph. +39 080 8724342 – www.oloribatti

.com P.IVA – VAT : 07180280724

Servizio Clienti - Customer care : ribatti@oloribatti.com

Responsabile Commerciale/ Sales Manager: Sig. Giuseppe Procacci
giuseppe.procacci@oloribatti.com

DICHIARAZIONI - STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP./ This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità/Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. /The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Dichiarazione esenzione glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti



SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA

alle persone intolleranti al glutine.1 La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo./ The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

1 Art. 3.2 È ammessa la menzione "senza glutine" se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale./ They may bear the term "gluten-free" if the gluten content does not exceed 20mg/kg in the food as sold to the final consumer.

Certificazioni di qualità / Certification

La Olio Ribatti sas è garantita dalle prestigiose Certificazioni IFS Food (International Food Standard-COID 60007) e BRC (British Retail Consortium P2245 grade A) considerati standard assoluti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari/ Ribatti sas oil is guaranteed by the prestigious IFS Food (International Food Standard - COID 60007) and BRC (British Retail Consortium P2245 grade A) certifications, considered absolute standards of food product safety and quality.

