



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **01**

Data ultima revisione / Last revision date : **10/01/2019**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI ORIGINE UE – UE
EXTRAVIRGIN OIL

Denominazione legale di vendita
/ Sales denomination :

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - EXTRAVIRGIN OIL

Descrizione del prodotto /
Product description

L'Olio di oliva extra vergine è ottenuto dalla molitura delle olive (olea europea) unicamente mediante procedimenti meccanici e rispondente alla classificazione ed ai criteri chimico-fisici ed organolettici stabiliti dal Reg. CEE n. 2568/91.

Peso Netto e Packaging
primario / Net weight :

1 l in vetro e PET; 5 l in latta e PET, cisternette da 1000 Kg (1080 l) / 1 l glass and PET; 5 l tin and PET, 1000 kg (1080 l) tanks

T.M.C. / Shelf Life:


14 Mesi in confezione integra / 14 Month in unopened pack

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	480,7 KJ 115Kcal
Grassi - Total Fat	12,8 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	1,8 g
di cui monoinsaturi -	9,8 g
di cui polinsaturi -	1,2 g
colesterolo	0 g
potassio	0 g
sodio	0 g

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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>	

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE - PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

CRITERIA		VALUES	REFERENCES
Acidità	<i>Acidity</i>	0,58	Reg. 2568/91 and subsequent amendments.
Perossidi (meqO2/Kg)	<i>Peroxide value (meqO2/Kg)</i>	13,8	
Acqua	<i>Water and volatile matter</i>	0,4	
Stigmastadieni (mg/kg)	<i>Stigmastadiens (mg/kg)</i>	0,4	
K 232	<i>K 232</i>	2,10	
K 268	<i>K 270</i>	0,13	
Delta K	<i>Delta K</i>	0,007	
Cere mg/kg	<i>Total wax mg/kg</i>	98,7	

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Frazione Steroli / Sterol fraction			
Steroli totali	<i>Total sterols</i>	1328	Reg. 2568/91 and subsequent amendments.
Colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0,2	
Brassicasterolo	<i>Brassicasterol</i>	0,0	
Campesterolo	<i>Campesterol</i>	3,2	
Eritrodiolo e uvaolo	<i>Erythrodiol and uvaol</i>	2,3	
β-sitosterolo	<i>β-sitosterol</i>	95,2	
Stigmasterolo	<i>Stigmasterol</i>	0,4	
Delta-7 stigmastenolo	<i>Delta-7 stigmastenol</i>	0,0	
Metalli Pesanti / Heavy metals			
Ferro	<i>Iron</i>	≤ 3 mg/kg	CODEX STAN 33-1981 (Rev. 2-2003)
Rame	<i>Copper</i>	≤ 1 mg/kg	

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

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZING SCHEME

FORMATO	COD. EAN	PZ PER CARTONE	CONFEZIONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET
Bottiglie da 1 l	8002162501106	12	9	6	54
P.E.T. da 1 l	8002162201204	12	10	6	60
Lattine da 5 l	8002162501205	4	10	5	50
P.E.T. da 5 l	8002162101306	2	17	5	85
Cisternette da 1000 Kg		SINGOLA			

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		



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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 mg/litre expressed as SO2."		NO / NON		NO / NON		
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. – 70020 – Corato (BA)- Italy

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

P.IVA – VAT : 07180280724

Servizio Clienti - Customer care : info@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



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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 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.

