



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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

Data ultima revisione / Last revision date : **24/06/2020**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product :

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO FRUTTATO– ITALIAN FRUITY EXTRA VIRGIN OIL

Denominazione legale di vendita / Sales denomination :

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ITALIANO - ITALIAN EXTRA VIRGIN OIL

Descrizione del prodotto / Product description

L'Olio di oliva extra vergine Italiano Fruttato è ottenuto dalla molitura di olive monocoltivar coratina. Gradevole per palati che preferiscono profumi intensi e sapori decisi. Caratterizzato da spiccate note di amaro e piccante. Italian Fruity extra virgin olive oil is obtained by milling coratina monocoltivar olives. Pleasant for palates who prefer intense aromas and strong flavors. Characterized by strong bitter and spicy notes.

Peso Netto e Packaging primario / Net weight :

Bottiglie vetro da 0,25l, 0,50l, 0,75l e da 1l; latta da 3l / 0,25l,0,0,50l,0,75l and 1l glass bottles; 3l tinplate

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	822 Kcal - 3378 KJ
Grassi - Total Fat	91,3 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	14,5 g
Fibre/Fibers	0 g
Protein/Protein	0 g
Sodio/Sodium	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>	≤ 0,4	Reg. 2568/91 e successive modifiche/ Reg. 2568/91 and subsequent amendments.
Perossidi (meqO2/Kg)	<i>Peroxide value (meqO2/Kg)</i>	≤13,8	
Acqua	<i>Water</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 268</i>	≤ 0,18	
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 e successive modifiche (vedi anche Reg.1348/2013). Reg. 2568/91 and subsequent amendments (see also Reg.1348/2013)
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>	Secondo le normative dell'Unione Europea /As per European Union regulations	
Organoclorurati	<i>Organochlorines</i>		
Valutazione Organolettica / Organoleptic evaluation			
Mediana del difetto (Mf)	<i>Faults average (Mf)</i>	Mf=0	

SCHEMA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZING SCHEME

FORMATO/ FORMAT	CODICE EAN / EAN CODE	PZ PER CARTONE/PIECE S PER CARTON	CONFEZIONI PER STRATO/ PACKS PER LAYER	STRATI PER PALLET/ LAYERS PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET/ CARTONS PER PALLET
Bottiglie vetro da 1 l	80021621012 45	6	22	5	110
Bottiglie vetro da 0,75 l	80021621012 83	6	25	5	125
Bottiglie vetro da 0,50 l	8002162101320	12	19	5	90
Bottiglie vetro da 0,25 l	8002162101191	12	26	6	156
Latta da 3 l	8002162101382	4	10	6	60

SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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 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		



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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 alle persone intolleranti al glutine. 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.



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

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.

