



Olio extravergine di oliva Tardo Autunno “t.o.p”

Descrizione del prodotto	Olio extravergine di oliva: olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
Classificazione organolettica	Fruttato leggero (giudizio da panel esterno accreditato)
Estrazione a freddo	L'estrazione ad una temperatura inferiore a 27°C è garantita da sistemi di sonde che registrano in tempo reale la temperatura lungo il processo produttivo
Certificazione di Rintracciabilità di Filiera CSQA	Ha conseguito la Rintracciabilità di Filiera che garantisce la rintracciabilità dall'uliveto, al frantoio, fino a raggiungere in bottiglia la vostra tavola
Origine	Prodotto Italiano
OGM	Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (vedi Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).
Allergeni	Non presenti (vedi allegato III bis della direttiva 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni e Reg. UE 1169/2011). Il prodotto non contiene glutine.
Certificazione Kosher	Il nostro olio extravergine di oliva è Certificato Kosher
Conservazione	Si consiglia di conservare il prodotto ad una temperatura tra i 16° ed i 24°, in un ambiente asciutto riparato dalla luce, da fonti di calore e dal contatto con l'ossigeno.
Confezionamento	Prodotto confezionato nell'unità di produzione della Coppini Arte Olearia Strada Vallazza 50/A Parma
Formati disponibili	Bottiglia 0.500 L. in confezione da 6 bottiglie Bottiglia 0.750 L. in confezione da 6 bottiglie Bottiglia 1 L. in confezione da 6 bottiglie Lattina 5 L in banda stagnata
Shelf life	Prodotto confezionato: 18 mesi



Azienda Agricola Coppini Arte Olearia srl

C/da Remartello, Loreto Aprutino - Abruzzo

Sede Amministrativa e Commerciale: Strada al Grugno 3/4, San Secondo Parmense - Parma - Food Valley

Tel. + 39 0521 87 76 01 - Fax + 39 0521 87 24 49

www.coppiniarteolearia.com - www.museorsicoppini.it - Mail: info@coppini.it



Specifiche chimico fisiche	Parametri Reg. CE 2568/91 es.m. e i. (Reg. UE 1348/2013)	Parametri da specifica Coppini Arte Olearia
Acidità	≤ 0,8 %	≤ 0,35%
Perossidi	≤ 20 meq O2/kg	≤ 10 meq O2/kg
K232	≤2,5	≤2,5
K270	≤0,22	≤0,2
Delta K	≤0,01	≤0,005
Cere (C42+C44+C46)	≤150 mg/kg	≤70 mg/kg
Eritrodiole+Uvaolo	≤ 4,5 %	≤ 3,5 %
ECN42	≤ 0,2	≤ 0,15
Stigmastadieni	≤ 0,05 mg/kg	≤ 0,05 mg/kg
Etil esteri degli ac. grassi	≤ 35 mg/kg	≤ 15 mg/kg
Composizione Acidi grassi		
Acido miristico	≤0,03 %	≤0,02 %
Acido linolenico	≤1 %	≤0,85 %
Acido arachico	≤0,6 %	≤0,6 %
Acido eicosenoico	≤0,5 %	≤0,4 %
Acido beenico	≤0,2 %	≤0,2 %
Acido lignocericico	≤0,2 %	≤0,1 %
C18:1	≤0,05 %	≤0,02 %
C182+C18:3	≤0,05 %	≤0,02 %
Idrocarburi Policiclici Aromatici (Reg.CE 1881/2006)		
Benzo (a) pirene	≤2 ppb	
IPA4 (BaP+BaA+BbFA+CHR) Somma di benzo(a) pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluoroantene e crisene	≤10 ppb	
Tabella nutrizionale (in 100ml)		
Energia	3389 KJ- 824 Kcal	
Grassi:	91,6 g	
di cui saturi	15,9 g	
di cui monoinsaturi	65,7 g	
di cui polinsaturi	10 g	
Carboidrati:	0 g	
di cui zuccheri	0 g	
Fibre	0 g	
Proteine	0 g	
Sale	0 g	
Caratteristiche microbiologiche		
	Il prodotto è esente da microrganismi patogeni in quanto substrato non idoneo alla crescita di muffe e/o batteri	
Per i parametri non espressamente specificati, si fa riferimento a quanto riportato nelle normative vigenti in Italia e UE		

