



Descrizione del prodotto	Condimento ottenuto dalla frangitura contemporanea di olive e mandarini.
Certificazione di Rintracciabilità di Filiera CSQA	Il nostro condimento ha conseguito la Rintracciabilità di Filiera che garantisce la rintracciabilità dall'agrumeto, al frantoio, fino a raggiungere in bottiglia la vostra tavola
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
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).
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 0.250 L. in confezione da 10 bottiglie
Shelf life	Prodotto confezionato: 24 mesi



Gli extravergini "Coppini Arte Olearia - Aziende Agricole" hanno conseguito la certificazione di rintracciabilità di filiera che garantisce la rintracciabilità del prodotto dall'uliveto, al frantoio, fino a raggiungere in bottiglia la Vostra tavola.



Uliveti e Frantoio nelle zone vocate di Abruzzo · Molise · Campania · Puglia · Sicilia

Azienda Agricola Coppini Arte Olearia s.r.l. - Contrada Remartello - 65014 Loreto Aprutino - Abruzzo - C. F. e P. IVA 01537390682
Sede Amministrativa e Commerciale: Strada al Grugno 3/B - 43017 San Secondo Parmense (PR) - Food Valley
Tel. +39 0521 87 43 70 r.a. - Fax +39 0521 87 24 49 - www.coppini.it - info@coppini.it

Specifiche chimico fisiche	
Acidità	≤ 0,5 %
Perossidi	≤ 10 meq O ₂ /kg
K232	≤ 2
K270	≤ 0,2
Delta K	≤ 0,005
Cere	≤ 50 mg/kg
Eritrodiolo+Uvaolo	≤ 2,5 %
ECN42	≤ 0,1
Stigmastadieni	≤ 0,1 mg/kg
Composizione Acidi grassi	
Acido miristico	≤ 0,02 %
Acido linolenico	≤ 0,8 %
Acido arachico	≤ 0,6 %
Acido eicosenoico	≤ 0,4 %
Acido beenico	≤ 0,1 %
Acido lignocerico	≤ 0,1 %
C18:1	≤ 0,02 %
C18:2+C18:3	≤ 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
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	



Gli extravergini "Coppini Arte Olearia - Aziende Agricole" hanno conseguito la certificazione di rintracciabilità di filiera che garantisce la rintracciabilità del prodotto dall'uliveto, al frantoio, fino a raggiungere in bottiglia la Vostra tavola.



Uliveti e Frantoio nelle zone vocate di Abruzzo · Molise · Campania · Puglia · Sicilia

Azienda Agricola Coppini Arte Olearia s.r.l. - Contrada Remartello - 65014 Loreto Aprutino - Abruzzo - C. F. e P. IVA 01537390682
Sede Amministrativa e Commerciale: Strada al Grugno 3/B - 43017 San Secondo Parmense (PR) - Food Valley
Tel. +39 0521 87 43 70 r.a. - Fax +39 0521 87 24 49 - www.coppini.it - info@coppini.it