



COPPINI ARTE OLEARIA

AZIENDE AGRICOLE



Olio extravergine di oliva Antico Orcio

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 intenso (giudizio da panel esterno accreditato)
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
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
Origine	Prodotto Italiano - Codice di identificazione PR 02
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).
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 0.250 L. in confezione da 6, da 10 e da 20 bottiglie Bottiglia 0.500 L. in confezione da 15 bottiglie Bottiglia da 0.750 L in confezione da 15 bottiglie Bottiglia da 1 L. in confezione da 12 bottiglie Latta L. 5 in banda stagnata
Shelf life	Prodotto confezionato: 18 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	Parametri Reg. CE 2568/91 es.m. e i. (Reg. UE 1348/2013)	Parametri da specifica Coppini Arte Olearia
Acidità	≤ 0,8 %	≤ 0,25 %
Perossidi	≤ 20 meq O ₂ /kg	≤ 10 meq O ₂ /kg
K232	≤ 2,5	≤ 2
K270	≤ 0,22	≤ 0,15
Delta K	≤ 0,01	≤ 0,005
Cere (C42+C44+C46)	≤ 150 mg/kg	≤ 35 mg/kg
Eritrodiolo+Uvaolo	≤ 4,5 %	≤ 3 %
ECN42	≤ 0,2	≤ 0,1
Stigmastadieni	≤ 0,05 mg/kg	≤ 0,05 mg/kg
Etil esteri degli ac. grassi (campagna 2014-15)	≤ 35 mg/kg	≤ 15 mg/kg
Composizione Acidi grassi		
Acido miristico	≤ 0,03 %	≤ 0,02 %
Acido linolenico	≤ 1 %	≤ 0,8 %
Acido arachico	≤ 0,6 %	≤ 0,6 %
Acido eicosenoico	≤ 0,4 %	≤ 0,4 %
Acido beenico	≤ 0,2 %	≤ 0,1 %
Acido lignocerico	≤ 0,2 %	≤ 0,1 %
C18:1	≤ 0,05 %	≤ 0,02 %
C18:2+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	824 Kcal- 3389 KJ	
Grassi:	91,6 g	
di cui saturi	15 g	
di cui monoinsaturi	68 g	
di cui polinsaturi	8,6 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		



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