



Olio Extravergine d'oliva
Antico Orcio della Casa

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 il punto vendita
Estrazione a Freddo	L'estrazione ad una temperatura inferiore ai 27° 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
Certificazione Kosher	Il nostro olio Extravergine di Oliva è Certificato Kosher
OGM	Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (vedi Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003).
Allergeni presenti nel prodotto	Non presenti (vedi allegato III bis della direttiva 2003/89/CE e successive modifiche ed integrazioni).
Conservabilità	Si consiglia di conservare il prodotto ad una temperatura tra i 16° ed i 24°, in un ambiente asciutto riparato dalla luce e da fonti di calore.
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 o da 20 bottiglie Bottiglia 0,500 L in confezione da 15 bottiglie Bottiglia 1 L. in confezione da 12 bottiglie
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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Antico Orcio della Casa

PARAMETRI
REG. (CE) N. 2568/91 E
SUCC. MODIFICHE ED
INTEGRAZIONI
*REG.(CE) N. 208/05

PARAMETRI
NORME QUALITA'
STANDARD
COPPINI ARTE OLEARIA
AZIENDE AGRICOLE

Acidità espressa in acido oleico	%	max 0,8	max 0,3
Numero di perossidi	meq O2/kg	max 20,0	max 7
Cere	mg/kg	max 250,0	max 50,0
Stigmastadieni	mg/kg	max 0,15	max 0,1
Eritrodiolo + uvaolo	%	max 4,5	max 3
ECN42		max 0,2	max 0,1
Benzo (a) pirene	ng/g	max 2*	max <0,5

Analisi Spetrofotometrica nell'UV:

K232		max 2,50	max 1,9
K270		max 0,22	max 0,15
Delta K		max 0,01	max 0,002

Composizione degli acidi grassi, GLC

Acido miristico	%	max 0,05	max 0,02
Acido linolenico	%	max 1,0	max 0,8
Acido arachico	%	max 0,6	max 0,5
Acido eicosenoico	%	max 0,4	max 0,4
Acido beenico	%	max 0,2	max 0,1
Acido lignocericico	%	max 0,2	max 0,1

Trans Isomeri

C18:1		max 0,05	max 0,02
C18:2+C18:3		max 0,05	max 0,01

Alchil Esteri

Esteri Metilici ed Etilici Totali	mg/kg	max 75	max 11
-----------------------------------	-------	--------	--------

Caratteristiche Microbiologiche

Il prodotto è esente da microrganismi patogeni in quanto substrato non idoneo alla crescita di muffe e/o batteri



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



Gli extravergini "Coppini Arte Oleria - 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