



**Olio extravergine di oliva ottenuto  
da olive provenienti da colture  
biologiche  
Gentiluomo Agricoltore**

<b>Descrizione del prodotto</b>	Olio extravergine di oliva: olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
<b>Classificazione organolettica</b>	Fruttato verde medio
<b>Certificazione di Rintracciabilità di Filiera CSQA</b>	Ha conseguito la Rintracciabilità di Filiera che garantisce la rintracciabilità dall'uliveto, al frantoio, fino a raggiungere in bottiglia la vostra tavola
<b>Estrazione a freddo</b>	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
<b>Origine</b>	Prodotto Italiano
<b>Certificazione biologica</b>	Il nostro olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica è certificato da un Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 006 – codice operatore H2259
<b>OGM</b>	Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (vedi Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).
<b>Allergeni</b>	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.
<b>Certificazione Kosher</b>	Il nostro olio extravergine di oliva è Certificato Kosher
<b>Conservazione</b>	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.
<b>Confezionamento</b>	Prodotto confezionato nell'unità di produzione della Coppini Arte Olearia Strada Vallazza 50/A Parma
<b>Formati disponibili</b>	Bottiglia da 0.500 L in confezione da 6 bottiglie Lattina 5 L in banda stagnata
<b>Shelf life</b>	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 %	≤ 0,25 %
Perossidi	≤ 20 meq O2/kg	≤ 12 meq O2/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 %	≤ 3,5 %
ECN42	≤ 0,2	≤ 0,1
Stigmastadieni	≤ 0,05 mg/kg	≤ 0,03 mg/kg
Etil esteri degli ac. grassi	≤ 35 mg/kg	≤ 10 mg/kg
<b>Composizione Acidi grassi</b>		
Acido miristico	≤0,03 %	≤0,02 %
Acido linolenico	≤1 %	≤0,9 %
Acido arachico	≤0,6 %	≤0,5 %
Acido eicosenoico	≤0,5 %	≤0,4 %
Acido beenico	≤0,2 %	≤0,2 %
Acido lignocericico	≤0,2 %	≤0,2 %
C18:1	≤0,05 %	≤0,02 %
C182+C18:3	≤0,05 %	≤0,02 %
<b>Idrocarburi Policiclici Aromatici (Reg.CE 1881/2006)</b>		
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	
<b>Tabella nutrizionale (in 100 ml)</b>		
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	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		
	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		

