

	 <p>COPPINI ARTE OLEARIA AZIENDE AGRICOLE</p>  <p>Condimento aromatizzato Fil D'olio</p>	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Descrizione del prodotto	Condimento aromatizzato
Ingredienti	84% Olio di oliva 15% Olio extravergine di oliva Aromi
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 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

Specifiche chimico fisiche	
Acidità	≤ 0,2 %
Perossidi	≤ 10 meq O ₂ /kg
Composizione Acidi grassi	
Acido miristico	≤ 0,05 %
Acido linolenico	≤ 1 %
Acido arachico	≤ 0,6 %
Acido eicosenoico	≤ 0,4 %
Acido bebenico	≤ 0,3 %
Acido lignocerico	≤ 0,2 %
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 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

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