

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

<b>Descrizione del prodotto</b>	Condimento aromatizzato
<b>Ingredienti</b>	84% Olio di oliva 15% Olio extravergine di oliva Aromi
<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).
<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 1 L. in confezione da 12 bottiglie Latta L. 5 in banda stagnata
<b>Shelf life</b>	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 <sub>2</sub> /kg
Composizione Acidi grassi	
Acido miristico	≤ 0,05 %
Acido linolenico	≤ 1 %
Acido arachico	≤ 0,6 %
Acido eicosenoico	≤ 0,4 %
Acido beenico	≤ 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