



MOD.7.5/06 REV.00

Revisione del 05/09/2016

Numero: 7

Pagina 1

SCHEDA PRODOTTO STANDARD N° 11

a Sana BIO 100% Ita Z1 PRODOTTO BIOLOGICO REG.CE 834/2007; 89/2008. AGRICOLTURA ITA

Cliente	0.0						
Gruppo							
Marchio	COPPINI						
Referenza	OLIO EX.VERG.OL. 1LT.						
Volume	1000 ml						
Codice Coppini	OLI BOTLT01X12BIOIT						
Sigla Coppini	Z1						
Ean Prodotto	8006724000861	Linea di produzione	LINEAB				
Richiesta Analisi	No						
OLIO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO 100% ITALIANO						
BOTTIGLIA	BOTTIGLIA QUADRA UVAG 1L						
TAPPO	TAPPO BIANCO CON OLIVE						
ETICHETTA FRONT	ETICH. EX/VER.NATURA SANA BIO 100% ITA 1LT NV						
RETRO ETICHETTA	RETRO EX/VER.NATURA SANA BIO 100% ITA 1LT NV						
VASSOIO	VAS.FUS.VERDE L.1 0139/VBQ1012_2						
STICKER CARTONE	STICKER CARTONE 110X70 MM.						
TERMORETRAIBILE	TERMORETRAIBILE VERDE PERSONALIZZATO						
Terza Etichetta							
Lotto di produzione	L. SIGLA NN XXX						
Formato Lotto di prod.ne	L.Z1 16242 16.36						
Shelf Life (T.M.C)	14 mesi dalla data di produzione						
Formato T.M.C.	gg/mm/aaaa						
Posizione L. e T.M.C	RISERVA IN ETICHETTA						
Esempio di dicitura	L.Z1 16242 16.36 29/10/2017						
Commento							
Pedana MM	800X1200						
Pezzi x Cartone	12	Cartoni x Strato	10	Strati x Pedana	5	Cartoni x Pedana	50
Peso Collo Kg	16,5000	Dimensioni Collo	340x250x265				
Peso pedana Kg	843	Dimensioni pedana MM	800X1200X1475				
Dim. Imballo Primario	BOT QUADRA 1LT (lunghezza X profondit� X H) 82,5X82,5X248,5						
Commento							
Numero sk tecnica	7 SCHEDA TECNICA BIO 100% ITALIANO.doc						

Approv. Commerciale

Approv. RSQ

Data Stampa



MOD.7.5/06 REV.00

Revisione del	05/09/2016
Numero:	7
Pagina	1

SCHEDA PRODOTTO STANDARD N° 11

ra Sana BIO 100%Ita Z17 PRODOTTO BIOLOGICO REG.CE 834/2007;889/2008. AGRICOLTURA IT/

05/09/2016

16/11/2016

00.00.00

Premium



Quality

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO N°7

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Olio d'Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Olio ottenuto mediante pressione di olive da agricoltura biologica, soggetto solo a filtrazione e brillantatura esente da trattamenti che possono alterare le caratteristiche di qualità di un prodotto biologico.

La provenienza biologica dell'olio è controllata e garantita da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale) in applicazione al Reg.CE 834/2007 e 889/2008 Autorizzazione MIPAF D.M. n. 91737 del 18/07/2002.IT ICA LD28

Le olive dal quale si estrae l'olio sono di origine italiana.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

M = massimo, m = minimo, Md = mediana del difetto, Mf = mediana del fruttato

ACIDITA' (%)	M 0,8
NUMERO DEI PEROSSIDI (mcq/O ₂ /Kg)	M 20
CERE (mg/Kg)	M 150
ACIDI SATURI IN POSIZIONE 2 DEL TRIGLICERIDE (%)	M 1,5
STIGMASTADIENE (mg/Kg)	M 0,05
Differenza ECN42 HPLC e ECN42 Calcolo teorico	M 0,2
K ₂₃₂	M 2,50
K ₂₇₀	M 0,22
DELTA-K	M 0,01
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del difetto (Md)	Md = 0
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del fruttato (Mf)	Mf > 0

COMPOSIZIONE ACIDICA:

MIRISTICO (%)	M 0,03
LINOLENICO (%)	M 1,0
ARACHIDICO (%)	M 0,6
EICOSENOICO (%)	M 0,5
BEENICO (%)	M 0,2
LIGNOCERICO (%)	M 0,2
SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSOLEICI (%)	M 0,05
SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSLINOLEICI E TRANSLINOLENICI (%)	M 0,05

COMPOSIZIONE IN STEROLI:

COLESTEROLO (%)	M 0,5
BRASSICASTEROLO (%)	M 0,1
CAMPESTEROLO (%)	M 4,0
STIGMASTEROLO (%)	< Camp.
BETASITOSTEROLO (%)	m 93,0
DELTA7 STIGMASTENOLO (%)	M 0,5
STEROLI TOTALI (mg/Kg)	m 1000
ERITRODILOLO e UVAOLO (%)	M 4,5
EEAG (mg/kg)	M 35

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olio rotondo caratterizzato dall'odore leggero e dal sapore di olive perfette senza gusti pungenti e intensi.

Le informazioni contenute nella presente comunicazione e i relativi allegati possono essere riservate e sono, comunque, destinate esclusivamente alle persone o alla Società sopraindicati. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art. 616 c.p., che ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003. Se avete ricevuto questo messaggio per errore, vi preghiamo di distruggerlo e di informarci immediatamente per telefono allo 0744 813778 o inviando un messaggio all'indirizzo: info@coppini.com. In caso di ricezione mancata o incompleta, telefonare al numero 0744 813778.

OLEIFICIO COPPINI ANGELO S.p.A. - Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR)
Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375 - <http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com
P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i. v.

Azienda con Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008 - Certificato da Certiquality (Certificato n.4575 Certiquality)

Premium



Quality

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

energia	3762kJ / 899 kcal
grassi	99,9 g
di cui:	
acidi grassi saturi	14,46 g
acidi grassi monoinsaturi	72,95 g
acidi grassi polinsaturi	7,52 g
carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
proteine	0,0 g
sale	0,0 g

Allergeni (All. II Reg 1169/2011) Non contiene allergeni.

Organismi Geneticamente Modificati Non contiene, non è costituito, non deriva da OGM

Conformità al Reg. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.

REDAITTO DA RSQ	FIRMA 	QUALIFICA Dott.ssa in Biologia
e-mail moniabattisti@coppini.com	DATA 03/07/2018 rev. 07	Pag. 2 di 2

MOD 7.5/07 rev.00

Le informazioni contenute nella presente comunicazione e i relativi allegati possono essere riservate e sono, comunque, destinate esclusivamente alle persone o alla Società sopraindicati. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art. 616 c.p., che ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003. Se avete ricevuto questo messaggio per errore, vi preghiamo di distruggerlo e di informarci immediatamente per telefono allo 0744 813778 o inviando un messaggio all'indirizzo: info@coppini.com. In caso di ricezione mancata o incompleta, telefonare al numero 0744 813778.

OLEIFICIO COPPINI ANGELO S.p.A. - Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR)
Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375 - <http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com
P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i. v.
Azienda con Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2008 - Certificato da Certiquality (Certificato n.4575 Certiquality)

SEMPRE SVITARE

DAL 1955
COPPINI
TERNI

Natura
Sana
Bio

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

**OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA**

Biologico

1l e

100%
ITALIANO