

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 02_00 Del 12.04.2019 Scadenza 12.04.2022
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE	

**Nome prodotto / Name of product : CESARI ENRICO SRL OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E.
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE**

Denominazione legale di vendita / Sales de nomination: Olio extra vergine di oliva, olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici / extra virgin olive oil superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. origine u.e./u.e. origin (Spagna; Grecia)

Descrizione del prodotto / Product description Olio Extra Vergine di Oliva, in accordo con il Reg. CE 2568/91 e successive modificazioni / Extra virgin olive oil according to European Union Regulation 2568/91 and subsequent amendments

T.M.C. / Shelf Life: Shelf-life: Sulla confezione è riportata la dicitura: da consumarsi preferibilmente entro il GG/MM/AA che viene stimata in base all'inizio della campagna di produzione.
Shelf-life: On the package shall be marked: Best before the DD / MM / YY, which is estimated from the beginning of the production run.

Informazioni Nutrizionali - Nutritional Information

Valori medi per 100 ml di prodotto Average values for 100 ml of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Valore Energetico - Energy	899
Grassi - Total Fat	3750
di cui grassi saturi - of which saturated fats	0 g
Carboidrati - Carbohydrate	0 g
di cui zuccheri - of which sugar	0 g
Proteine - Protein	100 g
Sale - Salt	15 g

Profilo Organolettico – Organoleptic Profile

PROFUMO Flavour	Tipico Typical
COLORE Colour	Verde Chiaro – Giallo Scuro Light Green – Dark Yellow
CONSISTENZA Consistency	Fluida sopra i 12 °C Fluid above 12 °C
GUSTO Taste Aroma erbaceo e delicato	Fresh grassy aroma, delicate flavour

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE - PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

Parametro analitico Analytical parameter	Valori Values	Riferimento References
Acidità	≤0,8	
Perossidi meqO ₂ /Kg	≤20	
Densità	>0,910 <0,916	

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 02_00 Del 12.04.2019 Scadenza 12.04.2022
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE	

Etilesteri	≤35,00 mg/Kg	Reg 2568/91 e successive modifiche
Acqua	≤0,2%	
Stigmastadieni mg/Kg	≤0,05	
K232	≤2,50	
K270	≤0,22	
Delta K	≤0,01	
Cere	≤150 mg/kg	
Differenza ECN 42 HPLC, ECN 42 (theory assessment)	≤0,2	
Indice di rifrazione	1,4677 1,4705	
Indice di saponificazione	184-196 mg KOH/g	
Valore di iodio	75-94 Wijs	
isaponificabili	<15g/kg	
Composizione acidi grassi		
Acido miristico C14:0	≤0,03	Reg 2568/91 e successive modifiche
Acido linolenico C18:3	≤1	
Acido palmitico C16:0	7,5-20%	
Acido palmitoleico C16:1	0,3-3,5%	
Acido stearico C18:0	0,5-5%	
Acido oleico C18:1	55-83%	
Acido arachico C20:0	≤0,6%	
eicosenoico C20:1	≤0,4%	
Behenico C22:0	≤0,2%	
Lignocerico C24:0	≤0,2%	

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 02_00 Del 12.04.2019 Scadenza 12.04.2022
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE	

steroli		
Steroli totali	≥1000 mg KG	Reg 2568/91 e successive modifiche
Colesterolo	≤0,5%	
Brassica sterolo	≤0,1%	
campestreolo	≤4%	
Eritrodiolo	≤4,5%	
B-sitosterolo	≥93%	
stigmasterolo	<campesterolo	
Delta-7 stigmastenolo	≤0,5%	
Metalli pesanti		
ferro	≤3 mg/kg	Codex stan 33-1981 (Rev 2- 2003)
rame	≤0,1 mg/kg	
Pesticidi residui		
organofosforici	Secondo regolamento europeo	
organoclorurati		
Esame organolettico		
Mediana del difetto Mf	Mf=0	

Caratteristiche igienico tossicologiche/sanitary-toxicological features

PARAMETRO/PARAMETER		UNITÀ DI MISURA/UNIT OF MEASUREMENT	STANDARD	VALORE DI RIFIUTO/REFUSAL VALUE
Residui di pesticidi Pesticide residues	Organoclorurati Organochlorine	Limiti di legge Legal limit	Limiti di legge Legal limit	Limiti di legge Legal limit
	Organofosforati Organophosphorus			

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 02_00 Del 12.04.2019 Scadenza 12.04.2022
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE	

	Piretroidi Pyrethroids		
Piombo/Lead	mg/Kg	< 0.10	> 0.10
Rame/Copper	mg/Kg	< 0.10	> 0.10
Ferro/Iron	mg/Kg	< 3	> 3
Mercurio/Mercury	mg/Kg	< 0.05	> 0.05
Arsenico/Arsenic	mg/Kg	Assenza/Absence	Presenza/Presence
Impurità solide/Solid impurities (Filtch test)	N°/50g	< 20	> 20
Peli di roditore/Rodent hair	N°/50g	Assenza/Absence	Presenza/Presence
Corpi estranei/Foreign matter	NA	Assenza/Absence	Presenza/Presence
Allergeni non dichiarati/ Not declared allergens	µg/kg	Assenza/Absence	Presenza/Presence
Additivi o conservanti non dichiarati/Not declared additives or preservatives	-	Assenza/Absence	Presenza/Presence

Etichettatura:

Tutte le informazioni riportate in etichetta sono conformi al Reg.CE n°1169/11 e REG UE 29/2012.

Labelling:

All information on the label are in accordance with EC Regulation No. 1169/11, and REG 29/2012 EU.

Ingredienti: Olio extravergine di oliva 100% italiano

Non contiene OGM.

Ingredients: Extra virgin olive oil

It does not contain GMOs.

Allergeni: Sulla base delle informazioni fornite dall'EFSA per gli olii di oliva non si registra la presenza di allergeni, ne' tale prodotto risulta inserito nella lista allergeni della Direttiva 2003/89/CE e successive modifiche

O.G.M.: Sulla base delle indicazioni fornite dai Regolamenti CE n.1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche, per gli olii di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.

Allergens: On the basis of information provided by EFSA for olive oils do not register the presence of allergens, it 'this product is included in the list of allergens Directive 2003/89 / EC as amended

MODULO DI DICHIARAZIONE DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

Decreto Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 "attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE"

Allergene	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporat ed directly in the form of a primary ingredient	Possibile presenza per contaminazione e crociata /Presence for crosscontamin ation	Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces and Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 02_00 Del 12.04.2019 Scadenza 12.04.2022
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE	

	<i>or derivative in the formula</i>		
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO NO NO	NO NO NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei			NO
Uova e prodotti a base di uova		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO NO	NO NO
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		NO NO	NO NO NO NO
Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		NO NO	NO NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/l espressi come SO ₂		NO NO NO	NO NO NO
Lupino e prodotti a base di lupini		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi			NO

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE - PALLETIZATION SCHEME

	Net weight	Pcs case	Gross wt	Cases /pallet
Vetro glass	1 lt	16,2	12 kg	80x120 50 termopacchi
	0,500	16,00	20 kg	80x120 70 termopacchi
latte	5 lt	20,00	4kg	80x120 32

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 02_00 Del 12.04.2019 Scadenza 12.04.2022
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE	

PET	5 lt	19,00	4kg	termopacchi 80x120 40
	5 lt	9,5	2 kg	termopacchi 80x120 70 cartoni

RIFERIMENTI AZIENDALI - COMPANY'S REFERENCES Oleificio Cesari srl, Via Tazio Nuvolari 39, Carraia Capannori (Lucca) Tel. 0583-980007/981464 Fax.: 0583-981433

DICHIARAZIONI - STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP./ This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità/Traceability Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. /The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Dichiarazione esenzione glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.1 La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo./ The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process. 1 Art. 3.2 È ammessa la menzione “senza glutine” se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale./ They may bear the term “gluten-free” if the gluten content does not exceed 20mg/kg in the food as sold to the final consumer.

Valori microbiologici:

Gli olii non costituiscono substrato per la crescita di specie patogene poiché privi di acqua, carboidrati, sostanze azotate e altri fattori di crescita. Possiamo quindi affermare che gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio.

Microbiological values:

The oils do not constitute the substrate for the growth of pathogenic species as free from water, carbohydrates, nitrogenous substances and other growth factors. We can therefore say that biological agents are not for the oil a risk factor.

OLEIFICIO CESARI ENRICO SRL	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT DATA SHEET	STP 02_00 Del 12.04.2019 Scadenza 12.04.2022
	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E. EXTRA VIRGIN OLIVE OIL UE	