



## **SCHEMA TECNICA**

# **OLIO DI OLIVA “Belvedere” CONFEZIONATO**

### **DEFINIZIONE:**

Prodotto ottenuto per taglio d’oli d’oliva raffinati con una percentuale d’oli d’oliva vergini, ai sensi del punto 3 del regolamento n. 136/66/CEE

### **DESTINAZIONE:**

Il prodotto è idoneo a servire come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano. Si garantisce che esso è assolutamente conforme a tutte le norme vigenti in Italia e nella C.E.E. in materia.

### **REQUISITI GENERALI:**

- È preparato, lavorato, conservato, trasportato, secondo le migliore norme tecnologiche ed igieniche.
- È privo di sostanze estranee, di impurità di qualsiasi origine ed entità, esente da odori e sapori estranei, da contaminazioni, residui di insetti e roditori od altro.
- È esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque specie.

In relazione alle disposizioni in materia di residui di antiparassitari e pesticidi, risulta essere conforme a quanto esposto dal D.M. 06.01.1979 e dalle norme successive emesse sull'argomento.

## **ORIGINE:**

Prodotto di origine comunitaria

## **CARATTERISTICHE QUALITATIVE:**

- **Colore**

Il prodotto presenta un colore giallo paglierino leggermente dorato, con una lieve nota verde.

- **Odore**

Ha odore lievemente fruttato, fragrante e gradevole.

- **Sapore**

Dolce mandorlato, netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva, senza retrogusti difettosi di terra, muffa, riscaldamento, rancido e di amaro persistente.

- **Aspetto**

Limpido, brillante.

## **REQUISITI CHIMICI:**

Vedi allegato (1).

## **NORME PRODUTTIVE:**

L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche.

La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02.

Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP.

Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.

## **SHELF- LIFE E SCEDENZA:**

Tempo minimo di conservazione (TMC) fissato a 18 mesi dall'imbottigliamento del prodotto

REG. EU 1166/2011

## **MARCHIO**

Il prodotto è disponibile nei marchi “ **Belvedere**”.

BOTTIGLIA DA LT.1

CODICE INTERNO:8

CODICE EAN: 8011577000029

PALLETTIZZAZIONE: 12 pezzi per collo, 10 colli per strato, 50 colli per pallet.

DIMENSIONE CARTONE: Altezza28. cm, Lunghezza33 cm, Prof. 24,5 cm.

LATTINA DA LT.5

CODICE INTERNO: 10

CODICE EAN: 8011577000098

PALLETTIZZAZIONE: 4 pezzi per collo, 11 colli per strato, 55 colli per pallet.

DIMENSIONE CARTONE: Altezza.35 cm, Lunghezza32 cm, Prof. 24 cm.

DAMA DA LT.5 PET

CODICE INTERNO: 778

CODICE EAN: 8011577000531

PALLETTIZZAZIONE: 2 pezzi per collo, 20 colli per strato, 80 colli per pallet

DIMENSIONE CARTONE: Altezza.31 cm, Lunghezza30.5 cm, Prof. 15 cm

LATTINA DA LT.1

CODICE INTERNO: 39

CODICE EAN: 801157700432

PALLETTIZZAZIONE: 12 pezzi per collo, 8 colli per strato, 56 colli per pallet.

DIMENSIONE CARTONE: Altezza.18 cm, Lunghezza. cm, Prof. 17.5 cm

## ALLEGATO 1:

➤ <b>Acidità, in acido oleico</b>	Max 0.8 %
➤ <b>N° di perossidi, in milliequivalenti di O<sub>2</sub>/Kg</b>	Max 20
➤ <b>Ricerca dei saponi</b>	Negativa
➤ <b>Scadenza</b>	Mesi 18
➤ <b>Assorbimenti Spettrofotometrici nell'U.V.</b>	
- K <sub>270</sub>	Max. 0.22
- K <sub>232</sub>	Max. 2.5
- ΔK	Max. 0.01
➤ <b>Composizione % degli acidi grassi, mediante GLC</b>	
- Acido Miristico	Max 0.03
- Acido Palmitico	7.5-20
- Acido Palmitoleico	0.3-3.5
- Acido Eptadecanoico	Max. 0.3
- Acido Eptadecenoico	Max. 0.3
- Acido Stearico	0.5-5
- Acido Oleico	55-83
- Acido Linoleico	3.5-21
- Acido Arachico	Max. 0.6
- Acido Linolenico	Max. 1.0
- Acido Eicosenoico	Max. 0.4
- Acido Beenico	Max. 0.2
- Acido Lignocerico	Max. 0.2
➤ <b>Ricerca Acidi Grassi in forma trans</b>	Sommatoria forme trans

- Isomeri Transoleici	Max 0.05%
- Isomeri Translinoleici + Translinolenici	Max 0.05%
➤ <b>Composizione % degli steroli, mediante GLC</b>	
- Colesterolo	Max 0.50
- Brassicasterolo	Max 0.10
- Campesterolo	Max 4.00
- Stigmasterolo	=====
- β-Sitosterolo totale	Min.. 93.0
- Δ <sup>7</sup> -Stigmastenolo	Max. 0.50
- Eritrodiolo + Uvaolo	Max. 4.50
- Steroli Totali	Min. 1000ppm
➤ <b>Somma Esteri Etilici - (FAEE C16+C18) mg/kg</b>	<b>Max 35</b>
➤ <b>ECN42(differenza reale teorico)</b>	Max 0.2
➤ <b>Stigmastadieni</b>	Max 0.05 ppm
➤ <b>Cere (C42+C44+C46)</b>	Max 150 ppm

L'olio dovrà essere conforme alla normativa italiana e/o europea per quanto riguarda pesticidi ed altri eventuali contaminanti di origine ambientale.

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni quando le future normative dovessero prevederlo.

Belvedere Spinello

Data: 16/12/18

Gruppo Oleario Portaro s.r.l.