

SCHEDA TECNICA PRODOTTO:	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	CLASSICO MONINI U.E.
Descrizione del prodotto: olio dal gusto armonico e versatile, intenso, prevalentemente erbaceo, particolarmente indicato per tutti gli usi in cucina e per il condimento a crudo di insalate, sughi, salse, arrosti.	
Paese di Origine: oli extravergini di oliva selezionati dalle migliori cultivar e nei frantoi delle zone più caratteristiche della Unione Europea.	
Igiene: Conforme al REG.(EC) N.852/2004 sull'igiene degli alimenti; conforme al REG.(EC) N.178/2002 sui principi generali della legislazione e sicurezza alimentare; conforme al CODEX ALIMENTARIUS CAC/GL 21 – 1997 sui criteri microbiologici applicati agli alimenti.	
Caratteristiche organolettiche: olio mediamente fruttato, prevalentemente verde (di erba e/o foglia) su fondo dolce e mandorlato, con lievi e gradevoli sensazioni di amaro e piccante.	
Aspetto: prodotto filtrato e brillantato.	
Colore: Verde con riflessi gialli.	
Istruzioni per la conservazione, durabilità e formati: quanto riportato in etichetta.	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE ORGANOLETTICHE	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
Acidità libera (% espressa in acido oleico)	0.31	≤ 0.8	(1-2-3)
Indice di Perossidi (meqO ₂ /kg)	6.42	≤ 20	(1-2-3)
Analisi Spettrofotometrica U.V. K₂₃₂	1.794	≤ 2.50	(1-2-3)
K₂₇₀	0.120	≤ 0.22	(1-2-3)
ΔK	-0.002	≤ 0.01	(1-2-3)
Composizione di acidi grassi (%)			
C14:0 acido miristico	0.01	≤ 0.03	(1-2-3)
C16:0 acido palmitico	13.19	7.50–20.00	(1-2-3)
C16:1 acido palmitoleico	1.23	0.30–3.50	(1-2-3)
C17:0 acido eptadecanoico	0.08	≤ 0.40	(1-2-3)
C17:1 acido eptadecenoico	0.16	≤ 0.60	(1-2-3)
C18:0 acido stearico	2.51	0.50–5.00	(1-2-3)
C18:1 acido oleico	72.87	55.00–83.00	(1-2-3)
C18:2 acido linoleico	8.33	2.50–21.00	(1-2-3)
C18:3 acido linolenico	0.68	≤ 1.00	(1-2-3)
C20:0 acido arachidico	0.42	≤ 0.60	(1-2-3)
C20:1 acido eicosenoico	0.28	≤ 0.50	(1-2-3)
C22:0 acido beenico	0.13	≤ 0.20	(1-2-3)
C22:1 acido erucico	N.V.	0.0	(1-2-3)
C24:0 acido lignocerico	0.06	≤ 0.20	(1-2-3)
Somma acidi grassi trans (%)			
C18:1t (isomeri transoleici)	0.00	≤ 0.05	(1-2-3)
C18:2t+ C18:3t (isomeri translinoleici + translinolenici)	0.00	≤ 0.05	(1-2-3)
Steroli totali (mg/kg)	1377.6	≥ 1000	(1-2-3)
Composizione in steroli (%)			
Colesterolo	0.12	≤ 0.5	(1-2-3)
Brassicasterolo	0.00	≤ 0.1	(1-2-3)
24-metilencolesterolo	0.25		
Campesterolo	3.45	≤ 4.0	(1-2-3)
Campestanolo	0.12		
Stigmasterolo	0.82	< campesterolo	(1-2-3)
Δ7Campesterolo	-		
Δ5-23Stigmastadienolo	-		
Clerosterolo	0.97		
β-Sitosterolo	80.07		

Sitostanolo	0.72		
Δ5Avenasterolo	11.82		
Δ5-24stigmastadienolo	0.82		
Δ7Stigmastenolo	0.21	≤ 0.5	(1-2-3)
Δ7Avenasterolo	0.50		
βSitosterolo totale	94.42	≥ 93.0	(1-2-3)
Eritrodiolo e Uvaolo (% di steroli totali)	2.27	≤ 4.5	(1-2-3)
Trigliceridi HPLC			
Trilinoleina (%)	0.14		
ΔECN42	0.05	≤ 0.2	(1-2-3)
Stigmastadieni (mg/kg)	0.01	≤ 0.05	(1-2-3)
Esteri alchilici (MEAG + EEAG) (mg/kg)	-		
Esteri etilici acidi grassi EEAG (mg/kg)	7.04	≤ 35	(1-3)
Trigliceridi HRGC			
1,2-digliceridi (%)	78.95		(3)
Cere (mg/kg)	33.40	≤ 150	(1-2-3)
Solventi alogenati (mg/kg)	0.01	≤ 0.2	(2-3)
Alcoli alifatici (mg/kg)			
2-gliceril monopalmitato (%)	-	≤ 0.9 o ≤ 1.0 ¹	(1-3)
Contenuto in Biofenoli (mg/kg)	338.1		(3)
Valutazione organolettica (panel test)			
Mediana difetto	0	Md = 0	(1-2-3)
Mediana fruttato	3	Mf > 0	(1-2-3)

ALTRE CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
Densità relativa (20°C/acqua a 20°C)	0.913	0.910-0.916	(2)
Indice di rifrazione (n ^{D20})	1.4692	1.4677-1.4705	(2)
Indice di saponificazione (mg KOH/g olio)	192.3	184-196	(2)
Indice di iodio (Wijs)	81.7	75-94	(2)
Insaponificabile (g/kg)	10.80	≤15	(2-3)
LOVIBOND COLOUR			
Rosso	4.4		AOCS-cc
Giallo	70.0		AOCS-cc
Blu	3.5		AOCS-cc
Bianco	0.0		AOCS-cc
PIROFEOFITINA A	12.7		ISO 29841:2009/Amd.1:2016
Numero di Para-ANISIDINA	7.97		
Indice di TOTOX (2 P.V. + Para An.)	25.97		
TOCOFEROLI Totali (mg/kg)	256		ISO 9936/Amd.1:2016

ANALISI MICROBIOLOGICHE	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
Carica batterica totale UFC/g	<10		
Coliformi totali UFC/g	<0.3		
Stafilococchi (aureus e altri) UFC/g	<10		
Salmonella spp in 25g	negativa		
Lieviti e muffe UFC/g	<10		

CONTAMINANTI	Valore mediano	Valore limite	Norma di riferim.
METALLI			
Arsenico As mg/kg	ND	< 0.1	(4)
Cadmio Cd mg/kg	ND	< 0.05	(4)



Ferro Fe mg/kg	0.290	< 3	(2)
Mercurio Hg mg/kg	ND	< 0.1	(4)
Piombo Pb mg/kg	ND	< 0.1	(4)
Rame Cu mg/kg	ND	< 0.1	(2)
Stagno Sn mg/kg	ND	< 250	(4)

ADDITIVI			
Alfa-tocoferolo aggiunto mg/kg	Non aggiunto	≤ 300 Solo oli raffinati	CODEX STAN CXS 192-1995
Altri additivi	Non aggiunti		CODEX STAN CXS 192-1995

ALTRI CONTAMINANTI			
Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g	ND	< 0.75	Reg. (UE) 2023/915
Diossine e PCB (OMS-PCDD/F-TEQ) pg/g	ND	< 1.25	Reg. (UE) 2023/915
PCB (28-52-101-138-153-180) -ICES-6 ng/g	ND	< 40	Reg. (UE) 2023/915
Benzo(a)pyrene ng/kg	0.08	≤ 2.0	Reg. (UE) 2023/915
Somma Benzo(a)pyrene, Benzo(a)anthracene, Benzo(b)fluoranthene and chrysene ng/kg	1.9	≤ 10.0	Reg. (UE) 2023/915
Glicidil esteri degli acidi grassi ng/kg come glicidolo	< 1000	< 1000	Reg. (UE) 2023/915
Ftalati, Adipati and Citrati somma (mg/kg) singoli composti (mg/kg)	< 3 < 1		Internal Method
OLI MINERALI (MOSH/POSH) (mg/kg) (MOAH) (mg/kg)	< LOQ < LOQ	Limite di quantificazione	Method EN 16995 :2017
PESTICIDI ogni composto (mg/kg)	< limiti U.E.	< limiti U.E.	Reg. 396/2005

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		Reg.1169/2011 UE
Valori medi per 100 ml di prodotto		
Energia		3404 kJ
		828 kcal
Grassi		92 g
di cui:	Acidi grassi saturi	14 g
	Acidi grassi monoinsaturi	69 g
	Acidi grassi polinsaturi	9 g
Carboidrati		0 g
di cui Zuccheri		0 g
Fibre		0 g
Proteine		0 g
Sale		0 g
Vitamina E (alfa-Tocoferolo)*		17 mg
(*) 142 % dei valori nutrizionali di riferimento		



ALTRE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Acidi Grassi Polinsaturi $\omega 6$	8 g
Acidi Grassi Polinsaturi $\omega 3$	1 g
Acidi Grassi Insaturi totali	78 g
Colesterolo	0 mg

SOSTANZE ALLERGENICHE	Il prodotto non contiene ingredienti o sostanze di natura allergenica provenienti da cross contamination e riportate nell'all. III bis della direttiva 2003/89/CE.	All. II Reg. U.E. 1169/2011
CELIACHIA	Il prodotto è privo di glutine e adatto per l'alimentazione di soggetti celiaci	All. II Reg. U.E. 1169/2011
RADIAZIONI IONIZZANTI	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti	All. VI Reg. U.E. 1169/2011 Dir 1999/2/CE
ADDITIVI / AROMI	Il prodotto non contiene additivi e/o aromi	Reg. UE 1333/2008 Reg. UE 1334/2008
OGM	Il prodotto non è ottenuto da organismi geneticamente modificati (OGM). Esso non contiene tracce di materiali costituiti, contenenti o ottenuti da OGM.	Dir. 2001/18/CE Reg. 2003/1829/CE Reg. 2003/1830/CE
HALAL STANDARD	"product certified Halal by HIA" – HIA-ITA-00143-001	HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY

Quality Control R&D Manager

(Dr Lorenzo LUNETTI)

- (1) Reg. UE 2022/2104 e Reg. UE 2022/2105 on the characteristics of olive oil and relevant methods of analysis.
- (2) CODEX STAN 33-1981 Standard for olive oils and olive pomace oils
- (3) INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL COI/T.15/NC N.3/Rev.12 Trade standard applying to olive oils and olive pomace oils.
- (4) CODEX STAN 193-1995 General standard for contaminants and toxins in food and feed

ⁱ ≤ 0.9 if Palmitic $\leq 14\%$; < 1.0 if Palmitic $> 14\%$