



SCHEDA TECNICA PRODOTTO:	OLIO DI OLIVA ANFORA MONINI
Descrizione del prodotto: olio di oliva dal sapore delicato ottenuto esclusivamente dalle olive, particolarmente indicato per tutti gli usi in cucina	
Paese di Origine: Miscela di oli raffinati di oliva (90%) con oli extravergini di oliva provenienti dalla Unione Europea (10%)	
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: odore e sapore tenui e caratteristici, con retrogusto gradevolmente mandorlato.	
Aspetto: prodotto filtrato e brillantato, limpido a 20°C.	
Colore: giallo paglierino caratteristico.	
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)	0.11	≤ 1.0	(1-2-3)
Numero di Perossidi (meqO ₂ /kg)	1.87	≤ 15	(1-2-3)
Spettrofotometria U.V. K ₂₃₂	2.16		(1-2-3)
K ₂₇₀	0.615	≤ 1.15 (≤ 0.90 (2))	(1-2-3)
ΔK	0.06	≤ 0.15	(1-2-3)
Spettrofotometria VIS K ₄₂₀	0.326		
Composizione di acidi grassi (%)			
C14:0 acido miristico	0.02	≤ 0.03	(1-2-3)
C16:0 acido palmitico	12.54	7.50–20.00	(1-2-3)
C16:1 acido palmitoleico	1.14	0.30–3.50	(1-2-3)
C17:0 acido eptadecanoico	0.08	≤ 0.40	(1-2-3)
C17:1 acido eptadecenoico	0.14	≤ 0.60	(1-2-3)
C18:0 acido stearico	3.00	0.50–5.00	(1-2-3)
C18:1 acido oleico	72.68	55.00–83.00	(1-2-3)
C18:2 acido linoleico	8.86	2.50–21.00	(1-2-3)
C18:3 acido linolenico	0.66	≤ 1.00	(1-2-3)
C20:0 acido arachidico	0.42	≤ 0.60	(1-2-3)
C20:1 acido eicosenoico	0.27	≤ 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)	0.06	≤ 0.20	(1-2-3)
C18:2t+ C18:3t (isomeri translinoleici + translinolenici)	0.13	≤ 0.30	(1-2-3)
Steroli totali (mg/kg)	1337	≥ 1000	(1-2-3)
Composizione in steroli (%)			
Colesterolo	0.14	≤ 0.5	(1-2-3)
Brassicasterolo	0.02	≤ 0.1	(1-2-3)
24-metilcolesterolo	0.12		
Campesterolo	3.28	≤ 4.0	(1-2-3)
Campestanolo	0.11		
Stigmasterolo	1.32	< campesterol	(1-2-3)
Δ7Campesterolo	0.03		
Δ5-23Stigmastadienolo	0.98		

Clerosterolo	1.38		
β-Sitosterolo	83.64		
Sitostanolo	0.92		
Δ5Avenasterolo	5.24		
Δ5-24stigmastadienolo	1.95		
Δ7Stigmastenolo	0.38	≤ 0.5	(1-2-3)
Δ7Avenasterolo	0.47		
βSitosterolo totale	94.11	≥ 93.0	(1-2-3)
Eritrodiolo e Uvaolo (% di steroli totali)	3.32	≤ 4.5	(1-2-3)
Trigliceridi HPLC			
Trilinoleina (%)	0.27		
ΔECN42	0.10	≤ 0.3	(1-2-3)
Stigmastadieni (mg/kg)	N.A.	N.A.	(1-2-3)
Esteri alchilici (MEAG + EEAG) (mg/kg)	N.A.	N.A.	
Esteri etilici acidi grassi EEAG (mg/kg)	N.A.	N.A.	(1-3)
Trigliceridi HRGC			
1,2-digliceridi (%)	N.A.	N.A.	
Cere (mg/kg)	252	≤ 350	(1-2-3)
Solventi alogenati (mg/kg)	0.01	≤ 0.2	(2-3)
Alcoli alifatici (mg/kg)	N.A.		
2-gliceril monopalmitato (%)		≤ 0.9 o ≤ 1.0 ¹	(1-3)

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})	1.4693	1.4677-1.4705	(2)
Indice di saponificazione (mg KOH/g olio)	192	184-196	(2)
Indice di jodio (Wijs)	82	75-94	(2)
Insaponificabile (g/kg)	10	≤15	(2)

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	0.100	< 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 mg/kg	0.5	≤ 2.0	Reg. (UE) 2023/915
Somma Benzo(a)pyrene, Benzo(a)anthracene, Benzo(b)fluoranthene and chrysen mg/kg	< 5.0	≤ 10.0	Reg. (UE) 2023/915
Glicidil esteri degli acidi grassi mg/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 ω6	8 g
Acidi Grassi Polinsaturi ω3	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	All. II Reg. U.E.



	l'alimentazione di soggetti celiaci	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-00143-002	HALAL INTERNATIONAL AUTHORITY
CERTIFICATION ORTHODOX UNION	Kosher product manufactured under the supervision of the Orthodox Union of America	

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 ≤ 14%; < 1.0 if Palmitic > 14%