



**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET**  
**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO**  
**ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN**

**SOCIETA' AGROALIMENTARE MERIDIONALE**  
 SP231, km 3+500 - 70032 Bitonto BA  
 080 37 17 560  
 P.Iva 05121620727  
[www.oliolovascio.com](http://www.oliolovascio.com)  
[info@oliolovascio.com](mailto:info@oliolovascio.com)

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO**  
**ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN**

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO:</b>	Olio extra vergine di oliva biologico
<b>ORIGINE PRODOTTO:</b>	100% Italiano
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
<b>MARCHIO</b>	TERR'ANIMA
<b>INGREDIENTI</b>	100% Olio extra vergine di oliva biologico
<b>CODICE OPERATORE BIO</b>	PB 1922

<b>NAME OF PRODUCT</b>	Organic extra virgin olive oil
<b>ORIGIN</b>	100% Italian
<b>DESCRIPTION</b>	Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means
<b>BRAND</b>	TERR'ANIMA
<b>INGREDIENT</b>	100% Organic extra virgin olive oil
<b>ORGANIC OPERATOR CODE</b>	PB 1922

<b>CERTIFICAZIONI:</b>	UNI EN ISO 9001:2015 – BUREAU VERITAS BRC e IFS – BUREAU VERITAS HALAL - INTERNATIONAL HALAL AUTHORITY <b>BIOLOGICO - ICEA</b>
------------------------	---

<b>CERTIFICATES</b>	UNI EN ISO 9001:2015 – BUREAU VERITAS BRC e IFS – BUREAU VERITAS HALAL - INTERNATIONAL HALAL AUTHORITY <b>ORGANIC - ICEA</b>
---------------------	---

**SPECIFICHE DEL PRODOTTO**

<b>SCADENZA</b>	18 mesi dalla data di confezionamento
<b>STOCCAGGIO</b>	Il prodotto deve essere conservato lontano da fonti di luce e di calore.

**PRODUCT SPECIFICATIONS**

<b>SHELF LIFE</b>	18 months from the packaging date
<b>STORAGE</b>	Store in a cool, dry place away from heat sources

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore: verde dai riflessi dorati
	Odore: Olio fruttato verde con decisi sentori di oliva fresca, di erba appena tagliata e di mandorle amare.
	Sapore: sapore fruttato con sentori di mandorla e retrogusto amaro-piccante intenso.

<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	Colour: green with golden reflections
	Smell: Green fruity oil with hints of fresh olives, freshly cut grass and bitter almonds.
	Taste: fruity flavor with hints of almond and intense bitter-spicy aftertaste.

<b>OGM</b>	Sulla base delle indicazioni fornite dai regolamenti CE N.1829/2003 E. 1830/2003 e successive modifiche, per gli oli di oliva non si registra la presenza di impianti geneticamente modificati.
------------	---

<b>GMO</b>	On the basis of the indications provided by the EC regulations N.1829 / 2003 and 1830/2003 and subsequent modifications, for the olive oil there is no record of genetically modified plants.
------------	---

<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.
------------------------------	--

<b>IONISING RADIATION</b>	Product not treated with ionising radiation.
---------------------------	--

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica Batterica Tot < 10 CFU/g
	Lieviti e Muffe < 10 CFU/g
	Enterobatteriacee < 10 CFU/g

<b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	TOTAL VIABLE COUNT 30 °C < 10 CFU/g
	Yeasts and Molds < 10 CFU/g
	Enterobacteriaceae < 10 CFU/g

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori per 100 ml di olio)</b>	
Valore energetico	828 kcal – 3404 kJ
Grassi	92 g
Di cui Saturi	14 g
Di cui Monoinsaturi	71 g
Di cui Polinsaturi	7 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

<b>NUTRITION FACTS (Value For 100ml Of Oil)</b>	
Energy value	828 kcal – 3404 kJ
Fat	92 g
Of which saturates	14 g
Of Which Mono-Unsaturates	71 g
Of Which Poly-Unsaturates	7 g
Carbohydrate	0 g
Of which sugars	0 g
Protein	0 g
Salt	0 g



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO  
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

SOCIETA' AGROALIMENTARE MERIDIONALE  
SP231, km 3+500 - 70032 Bitonto BA  
080 37 17 560  
P.Iva 05121620727  
[www.oliolovascio.com](http://www.oliolovascio.com)  
[info@oliolovascio.com](mailto:info@oliolovascio.com)

PARAMETRI CHIMICO – FISICI / CHEMICAL-PHYSICAL PARAMETERS

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit	UNITA' DI MISURA / Unit value
Acidi grassi liberi / Free fatty acids	<0,8	%
Numero di perossidi / Peroxide value	<20	meq O <sub>2</sub> /Kg
3,5 – Stigmastadieni / 3,5 - Stigmastadienes	<0,05	mg/Kg
Cere (C42+C44+C46) / Waxes	<150	mg/Kg
2-gliceril monopalmitato / 2-glyceril monopalmitate	< 0,9	%
K 232	<2,5	
K 270	<0,22	
Delta K	<0,01	
Delta ECN 42	<0,2	
Etil esteri degli acidi grassi (EEAG) / Fatty acid ethyl esters (FAEEs)	< 30	mg/kg

COMPOSIZIONE ACIDICA / ACID COMPOSITION

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit	UNITA' DI MISURA / Unit value
Acido miristico / Myristic Acid - C 14:0	<0,03	%
Acido linoleico / Linolenic Acid - C 18:3	<1	%
Acido arachico / Arachidic Acid - C 20:0	<0,6	%
Acido eicosenoico / Eicosenoic Acid - C 20:1	<0,5	%
Acido beenico / Behenic Acid - C 22:0	<0,2	%
Acido lignocerico / Lignoceric Acid - C 24:0	<0,2	%
Somma degli isomeri transoleici / Total transoleic isomers	<0,05	%
Somma degli isomeri translinoleici + translinolenici / Total translinoleic+translinolenic isomers	<0,05	%

COMPOSIZIONE STEROLICA / STEROLIC COMPOSITION

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit	UNITA' DI MISURA / Unit value
Colesterolo / Cholesterol	<0,5	%
Brassicasterolo / Brassicasterol	≤0,1	%
Campesterolo / Campesterol	≤4,0	%
Stigmasterolo / Stigmasterol	<Camp	
Betasitosterolo totale / Total Betasitosterol	≥93,0	%
Delta-7 Stigmasterolo / Delta-7 - Stigmasterol	≤0,5	%
Eritradiolo+Uvaolo / Erythrodiol + Uvaol	≤4,5	%
Steroli Totali / Total Sterols content	≥1000	mg/Kg



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO 100% ITALIANO  
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN

SOCIETA' AGROALIMENTARE MERIDIONALE  
SP231, km 3+500 - 70032 Bitonto BA  
080 37 17 560  
P.Iva 05121620727  
[www.oliolovascio.com](http://www.oliolovascio.com)  
[info@oliolovascio.com](mailto:info@oliolovascio.com)

ALTRI PARAMETRI / OTHER PARAMETERS

PARAMETRI / Parameters	LIMITI / Limit	UNITA' DI MISURA / Unit value
Benzo(a)pirene(BaP) / Benzo[a]pyrene	≤ 2	ppb
IPA Totali (BaP+BaA+BbFA+CHR) / Total PAH (BaP+BaA+BbFA+CHR)	≤ 10	ppb
Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo	<1000	µg/kg
Somma di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD) e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD	<1250	µg/kg
MOAH	< 2	mg/kg
Pesticidi / Pesticides	Come da Reg. (UE) 2018/848 / As per Reg. 2018/848	
Metalli pesanti / Heavy metals	Come da Reg. 1881/2006 / As per Reg. 1881/2006	

ALLERGENI:	/ = assenti (absent) - = presenti (present) t = tracce (traces)
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing gluten and derivatives	/
crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and derivatives	/
Uova e prodotti derivati / Eggs and egg derivatives	/
Pesce e prodotti derivati / Fish and fish derivatives	/
Arachidi e prodotti derivati / Peanut and peanut derivatives	/
Soia e prodotti derivati / Soya and soya derivatives	/
Latte e prodotti derivati / Milk and milk derivatives	/
Frutta a guscio e prodotti derivati / Fruit peel and derivatives	/
Molluschi e prodotti derivati , lupini e prodotti derivati / Molluschs and derivatives, clams and derivative products	/
Sedano e prodotti derivati / Celery and celery derivatives	/
Senape e prodotti derivati / Mustard and derivatives	/
Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seed and derivatives	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/ kg o 10 mg/l espressi come SO2 / Sulphur dioxide and sulphurs in concentrations > 10 mg/ kg o 10 mg/l expressed as SO2	/