



Ampolla Monodose  
**Olio Extra Vergine di Oliva**  
**Origine U.E.**

**SCHEDA PRODOTTO**  
Data: 02.05.2018

### **DESCRIZIONE PRODOTTO: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA U.E.**

Olio d'Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dal frutto solo mediante processi meccanici o altri processi fisici in condizioni che non causino alterazioni dell'olio. Olio extra vergine d'oliva dal colore verde-giallo limpido, brillante e dal sapore dolce, particolarmente delicato e di bassa corposità.

Il suddetto olio, che rientra nella categoria oli vegetali, è costituito per il 98% circa dalla cosiddetta componente glicerica e per il restante 2% circa, dalla frazione insaponificabile (steroli, polifenoli, tocoferoli, ecc.).

Le olive dal quale si estrae l'olio sono di origine comunitaria: Italia, Grecia e Spagna.

### **SPECIFICHE TECNICHE GENERALI: FORMATI**

**Codice articolo:** B028 Ampolla Monodose da 10 ml;

**Formato:** Cartoni da 250 – 300 - 500 pz

**Dispenser** da 50 unità monodose confezionati in cartoni da 4 dispenser

**Condizioni di Conservazione:** Conservare in luogo fresco al riparo da fonti di calore

**Normativa di riferimento:** D.L. 27 gennaio 1992 n.109 e succ. mod

### **TIPOLOGIA INCARTO: (Come indicato dal fornitore dell'incarto)**

**Film Quadruplicato formato:** da un film esterno di carta monopatinata, un film di poliestere, un film di alluminio e un film interno di polietilene:

**Composizione:** Carta (50 g/m<sup>2</sup> - 62 µm) + ALU (18,9 g/m<sup>2</sup> - 7 µm) + PET (16,8 g/m<sup>2</sup> - 12 µm) + PE (46 g/m<sup>2</sup> - 50 µm);

Stampato con inchiostri HIDROPLAST a base acqua per stampa flessografica.

	<p style="text-align: center;">Ampolla Monodose  <b>Olio Extra Vergine di Oliva</b>  <b>Origine U.E.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>SCHEDA PRODOTTO</b>  Data: 02.05.2018</p>
---	--	---

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI  
DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI**

Con la presente si dichiara che il materiale utilizzato per il confezionamento dei monodose di Olio ed Aceto, avente struttura CAT+ ALU + PET + PE ed utilizzato per il confezionamento di Aceto, grassi ed oli (n. di rif. 08.01 e 05.01 secondo la classificazione presente nella tabella 2 dell'allegato 3 del reg. 10/2011)

**è conforme**

alla seguente legislazione comunitaria CE:

Regolamento 1935/2004/CE,

Regolamento 1895/2005/CE, Regolamento 10/2011/CE e s.m.i.,

Regolamento 2023/2006; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21/03/1973 e succ. agg. e mod.;

D.P.R. 777/82 e succ. agg. e mod.

Il materiale plastico è fabbricato con i seguenti materiali e sostanze:

- Poliestere Poliestere Carta
- Alluminio Alluminio Alluminio
- Poliestere Poliestere Poliestere
- Polietilene (lato interno) Polietilene (lato interno) Polietilene

I dati riportati sono quelli garantiti dai fornitori. Poiché Nuova Butos Soc. Coop. non è responsabile per gli usi finali del prodotto, la rispondenza dello stesso alla normativa vigente è responsabilità del cliente destinatario.

<p style="text-align: center;"><b>NUOVA BUTOS</b>  <b>HO.RE.CA. Soc. Coop.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Sede Legale e Stabilimento: via Palmiro Togliatti, 9 47034 –  Forlimpopoli (FC) – C.F. e P.IVA 04380470403</b></p>
--	--

**CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA:**  
 (Fornite dal produttore della materia prima)

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

M = massimo, m = minimo, Md = mediana del difetto, Mf = mediana del fruttato

ACIDITA' (%)	M 0,8
NUMERO DEI PEROSSIDI (mcp/O <sub>2</sub> /Kg)	M 20
CERE (mg/Kg)	M 150
ACIDI SATURI IN POSIZIONE 2 DEL TRIGLICERIDE (%)	M 1,5
STIGMASTADIENE (mg/Kg)	M 0,05
Differenza ECN42 HPLC e ECN42 Calcolo teorico	M 0,2
K <sub>232</sub>	M 2,50
K <sub>270</sub>	M 0,22
DELTA-K	M 0,01
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del difetto (Md)	Md = 0
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del fruttato (Mf)	Mf > 0

<b>COMPOSIZIONE ACIDICA:</b>	
MIRISTICO (%)	M 0,03
LINOLENICO (%)	M 1,0
ARACHIDICO (%)	M 0,6
EICOSANOICO (%)	M 0,4
BEENICO (%)	M 0,2
LIGNOCERICO (%)	M 0,2

SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSOLEICI (%)	M 0,05
SOMMA DEGLI ISOMERI TRANSLINOLEICI E TRANSLINOLENICI (%)	M 0,05

<b>COMPOSIZIONE IN STEROLI:</b>	
COLESTEROLO (%)	M 0,5
BRASSICASTEROLO (%)	M 0,1
CAMPESTEROLO (%)	M 4,0
STIGMASTEROLO (%)	< Camp.
BETASITOSTEROLO (%)	m 93,0
DELTA7 STIGMASTENOLO (%)	M 0,5

STEROLI TOTALI (mg/Kg)	m 1000
ERITRODIOLO e UVAOLO (%)	M 4,5
FAEEs (mg/kg)	M 40

	<p style="text-align: center;">Ampolla Monodose  <b>Olio Extra Vergine di Oliva</b>  <b>Origine U.E.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>SCHEDA PRODOTTO</b>  Data: 02.05.2018</p>
---	--	---

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

In mancanza di un substrato acquoso e di carboidrati indispensabile per uno sviluppo microbico, la possibilità di una crescita indesiderata e incontrollata di microrganismi è praticamente nulla, pertanto gli agenti biologici non costituiscono per l'olio un fattore di rischio.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

energia 3762kJ / 899 kcal

grassi 99,9 g

di cui:

acidi grassi saturi 14,46 g

acidi grassi monoinsaturi 72,95 g

acidi grassi polinsaturi 7,52 g

carboidrati 0,0 g

di cui zuccheri 0,0 g

proteine 0,0 g

sale 0,0 g

**Allergeni** (All. II Reg 1169/2011) Non contiene allergeni.

**Organismi Geneticamente Modificati** Non contiene, non è costituito, non deriva da OGM

**Conformità al Reg. 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni.**

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco al riparo da fonti di calore

Normativa di riferimento: D.L. 27 gennaio 1992 n.109 e succ. mod.

**Termine massimo di conservazione (TMC): 18 mesi** (monodose Olio Extra Vergine)

### DESTINAZIONE ED USO IMPROPRIO:

Il consumo del prodotto non presenta limitazioni di sorta né per quanto concerne la tipologia del consumatore (y.o.p.i.) né per quanto concerne le modalità di consumo.

<p style="text-align: center;"><b>NUOVA BUTOS</b>  <b>HO.RE.CA. Soc. Coop.</b></p>	<p style="text-align: center;">Sede Legale e Stabilimento: via Palmiro Togliatti, 9 47034 –  Forlimpopoli (FC) – C.F. e P.IVA 04380470403</p>
--	---