



Una favola di olio dal 1955



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO N°57

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CLASSICO ESTRATTO A FREDDO

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Miscela di oli extra vergini di oliva delle migliori qualità studiata per ottenere un prodotto armonioso con una media corposità, equilibrato nel sapore dove la base dolce è rossa da note fruttate ed intense.

L'olio è estratto a freddo ovvero viene ottenuto a meno di 27 °C con un processo di percolazione o centrifugazione della pasta di olive che garantisce una maggior conservazione delle componenti termolabili caratteristiche degli oli extra vergini di oliva (polifenoli, vitamina E, composti volatili responsabili di flavours positivi).

L'olio è sottoposto al processo meccanico di filtrazione che lo rende limpido. Le olive dal quale si estrae l'olio sono di origine UE e provengono da Spagna, Grecia, Portogallo ed Italia presenti o meno in proporzioni variabili.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

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, idrocarburi ecc.).

Il contenuto in acqua è pressoché trascurabile ed inferiore al limite di 0,2% stabilito dal COI/T.15/NC No 3/Rev. 16 June 2021.

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

ACIDITA' (%)	M 0,8
NUMERO DEI PEROSSIDI (mcq/O ₂ /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 ₂₃₂	M 2,50
K ₂₇₀	M 0,22
DELTA-K	M 0,01
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del difetto (Md)	Md = 0
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA Mediana del fruttato (Mf)	Mf > 0

COMPOSIZIONE ACIDICA:

MIRISTICO (%)	M 0,03
LINOLENICO (%)	M 1,0
ARACHIDICO (%)	M 0,6
EICOSENOICO (%)	M 0,5
BEENICO (%)	M 0,2
LIGNOCERICICO (%)	M 0,2

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

OLEIFICO COPPINI ANGELO S.p.A.

Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR) - Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375
<http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com
P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.



Una favola di olio dal 1955



COMPOSIZIONE IN STEROLI:	
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)	
ERITRODIOLI e UVAOLO (%)	M 4,5
EEAG (mg/kg)	M 35

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	15,32 g
acidi grassi monoinsaturi	77,27 g
acidi grassi polinsaturi	7,97 g
carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
proteine	0,0 g
salse	0,0 g

Conformità al Reg. 2104/2022.

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.

Conformità al Reg. 396/2005 e successive modifiche e integrazioni.

Conformità al Reg. 915/2023.

REDATTO DA	RSQ Monia Battisti	FIRMA	QUALIFICA
e-mail	moniabattisti@coppini.com		Dott.ssa in biologia
		DATA	PAGINA
		07/02/2024 rev. 02	2 di 2

MOD 7.5/07 rev.00

OLEIFICO COPPINI ANGELO S.p.A.

Strada di Recentino, 80 - 05100 Terni (TR) - Tel. +390744813778 r.a. - Fax +390744814375
<http://www.coppini.com> - email: info@coppini.com - PEC: postacertificata@pec.coppini.com
 P. IVA e C.F. 01321900555 - R.I. di Terni n.01321900555 - Cap. Soc. € 1.000.000,00 i.v.