

 	TECHNICAL PRODUCT SHEET	Ed. 1 del 25/10/2023 Rev. 1 del 25/10/2023
	Extra Virgin Olive Oil	Pag. 1 di 1

Brand	De Capua, Oleada, Gusto, Antico Frantoio, Antico Molino, Antico Casale, Pomorosso	
Legal name	Extra virgin olive oil EU	
Olive percentage		
	PARAMETERS	REFERENCE LIMITS
Acidity	%	0.65 M
Index of solvent peroxides	mg 02/Kg	≤ 20
Halogenated	mg/Kg	≤ 0.20
Aliphatic alcohols	mg/Kg	≤ 300
Saturated acids in position 2 triglyceride	%	≤ 1.3
Erythrol + Uvaol	%	≤ 4.5
Trilinolein	%	≤ 0.5
Cholesterol	%	≤ 0.5
Brassicasterol	%	≤ 0.10
Campesterol	%	≤ 4.0
Stigmasterol	%	≤ CAMP
Betasisterol	%	≤ 93.0
Delta 7 Stigmasterol	%	≤ 0.5
Total sterols	mg/Kg	≤ 1000
Myristic	%	≤ 0.03
Linoleic	%	≤ 1.00
Arachic	%	≤ 0.60
Eicosenoic	%	≤ 0.40
Beenico	%	≤ 0.20
Linoleic	%	≤ 0.20
K 232		≤ 2.50
K 270		≤ 0.22
After Alumina		≤ 0.10
Delta K		≤ 0.01
Panel TEST		≥ 6.5
> Maximum or Equal : Minimum or Equal	Allowed for consumption	
Storage	At room temperature	
Shelf Life	24 months post production	

	Verifica/Approvazione Amministratore De Capua
--	---



POMO ROSSO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Miscela di oli di oliva originari dell'Unione Europea

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Mélange d'huiles d'olive originaires de l'union européenne

Confezionato da / Emballé par
C.C.I.A.A.

BA981214 - Italy.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALEUR NUTRITIVE

VALORI MEDI PER 100 ml - Valeurs Moyennes 100 ml

Energia / Energie	822 kcal / 3378 kJ
Grassi / Graisse	91,3 g
di cui: / dont	
- acidi grassi saturi / acides gras saturés	13,0 g
- acidi grassi monoinsaturi / acides gras monoinsaturés	71,8 g
- acidi grassi polinsaturi / acides gras polyinsaturés	6,5 g
Carboidrati / Glucides	0 g
di cui: / dont	
- zuccheri / sucre	0 g
Proteine / Protéines	0 g
Sale / Sel	0 g

Olivo di oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Huile d'olive de catégorie supérieure
obtenue directement des olives et
uniquement par des procédés mécaniques.

Conservare in luogo fresco e asciutto
lontano da fonti di calore e di luce.

Da consumarsi preferibilmente
entro, vedi tappo o etichetta.

Conserver en lieu frais et sec loin de la
lumière et de source de chaleur.

A consommer de préférence avant
le, voire bouchon ou étiquette.

Confezionato in Italia
Emballé en Italie

5 l e

