





FRANTOIO AGOSTINI

PRODOTTO	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
VARIETA' OLIVE	Leccino, Frantoio, Ascolana
PROVENIENZA	Marche/Italia
RACCOLTA	Brucatura a mano
ESTRAZIONE	A freddo con sistema a due fasi, senza aggiunta di acqua
TEMPERATURA	Controllata 23° - 27° C
COLORE	Verde con tonalità gialle
SAPORE	Fruttato equilibrato con sentori erbacei
ABBINAMENTI	E' ideale per tutti gli usi e tutte le pietanze

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE: DELL'OLIO EXTRAVERGINE DEI FRANTOI ADERENTI AL CONSORZIO "FRANTOI ARTIGIANI & PICCOLE IMPRESE"

PARAMETRO ANALITICO	PARAMETRO ANALITICO OLIO FRANTOIO ARTIGIANO	METODO DI RIFERIMENTO
Acidità	≤ 0,4% acido oleico	Reg. CE 2568/91 e s.m.i.
Numero di perossidi	≤ 12 mq O ₂ / Kg	Reg. CE 2568/91 e s.m.i.
Acido Oleico	≥ 65%	Reg. CE 2568/91 e s.m.i.
I,2 Digliceridi	≥ 70% (novembre - marzo)	NGD - C 87-2005
	≥ 60% (aprile - luglio)	
	≥ 50% (agosto - settembre)	
a-tocoferolo+biofenoli totali	≥ 320 mg/Kg	ISO 993606 - NGD - C89-2007
Esteri etilici	≤ 20 mg/Kg	Reg. CE 61/11 e s.m.i.
Ftalati	≤ 1 mg/Kg per singola molecola	Metodo di prova Mi/C04 rev 02/2011
Cere	≤ 120 mg/Kg	Reg. CE 2568/91 e s.m.i.
PARAMETRO SENSORIALE	PARAMETRO SENSORIALE OLIO FRANTOIO ARTIGIANO	METODO DI RIFERIMENTO
Analisi sensoriale	Assenza di difetti	allegato XII al Reg. CE 2568/91 e s.m.i.

CONDIZIONI MICROBIOLOGICHE

L'olio, essendo privo di acqua, sostanze azotate ed altri fattori di crescita, non rappresenta un substrato di sviluppo di microrganismi patogeni o tossinogeni per l'uomo

CONSERVAZIONE

Prodotto da conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo da luce e da fonti di calore

TEMPI DI CONSERVAZIONE

18 mesi dalla data di confezionamento

PRODOTTO IMBOTTIGLIATO/CONFEZIONATO

Conf. da litri	TAPPO	BOTTIGLIA	COD. ARTICOLO	COD. EAN
0,500	Antirabbocco	Fapi v/s	FA.0,50	8028218000706

DATI LOGISTICI PER PALLET EPAL 80x120

ART.	Lt.	Bott. x Cart.	Peso Lordo	Dim. Cart.	Cart. x fila	File	Tot. Cart x Pallet	Altezza Pallet	Peso Pallet
Bottiglia	0,500	6	6 Kg	17x25x22 cm	19	6	114	145 cm	684 Kg



PRODUCT	EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
VARIETY OF OLIVES	Leccino, Frantoio, Ascolana
GEOGRAPHIC ORIGIN	Marche/Italia
HARVEST	Hand picked
EXTRACTION	Cold with two-phase system, no water added
TEMPERATURE	Controlled between 23° and 27° C
COLOR	Green with yellow tones
TASTE	Fruity balanced with herbal hints
MATCHING UP	It is ideal for all uses and all the dishes

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS: OF EXTRA-VIRGIN OILS ADHERENTS TO CONSORTIUM "ARTISAN MILLS & SMALL BUSINESSES"

ANALYTICAL PARAMETER	ANALYTICAL PARAMETER ARTISAN OIL MILL	REFERENCE TO REGULATION
Acidity	≤ 0,4% oleic acid	Reg. CE 2568/91 and s.m.i.
Number of peroxide	≤ 12 mq O ₂ / Kg	Reg. CE 2568/91 and s.m.i.
Oleic acid	≥ 65%	Reg. CE 2568/91 and s.m.i.
I,2 Diglycerides	≥ 70% (November-March)	NGD - C 87-2005
	≥ 60% (April-July)	
	≥ 50% (August-September)	
a-tocopherol + total biophenols	≥ 320 mg/Kg	ISO 993606 - NGD - C89-2007
Ethyl Esters	≤ 20 mg/Kg	Reg. CE 61/111 e s.m.i.
Phthalates	≤ 1 mg/Kg per single molecule	Test method Mi/C04 rev 02/2011
Waxes	≤ 120 mg/Kg	Reg. CE 2568/91 e s.m.i.
SENSORY PARAMETER	SENSORY PARAMETER ARTISAN OIL MILL	REFERENCE TO REGULATION
Sensory analysis	Absence of defects	attachment XII al Reg. CE 2568/91 and s.m.i.

MICROBIOLOGICAL CONDITIONS

The oil, being water-free and free of nitrogenous and other growth factors, doesn't represent a substrate for the development of pathogenic or toxicogenic microorganisms for humans

STORAGE

Product to be stored in a cool and dry place, protected from light and heat

SHELF LIFE

18 months from the date of packing

BOTTLED / PACKAGED

LITERS	CAP	BOTTLE	ARTICLE CODE	EAN CODE
0,500	Anti refill cap	Fapi v/s	FA.0,50	8028218000706

LOGISTIC DATA FOR PALLET EPAL 80x120

ART.	Lt.	Bott./box	Gross weight	Box size	Box/row	Row	Tot. boxes each Pallet	Height Pallet	Weight Pallet
Bottle	0,500	6	6 Kg	17x25x22 cm	19	6	114	145 cm	684 Kg



PRODUIT	HUILE D'OLIVE EXTRAVERGE
VARIÉTÉ	Leccino, Frantoio, Ascolana
PROVINCE	Marche / Italie
COLLECTE	Lavage à la main
EXTRACTION	Froid avec système à deux phases, sans ajout d'eau
TEMPERATURE	Contrôlée 23° and 27° C
COULEUR	Vert avec des tons jaunes
SAVEUR	Fruitée équilibrée avec des notes herbacées
ACCOMPAGNEMENTS	Il est idéal pour tous les usages et tous les plats

PROCÉDÉ DE RÉFÉRENCE DE L'HUILE DE FRANTOIOUS ARTIGIAN

PARAMÈTRE ANALYTIQUE	PARAMÈTRE ANALYTIQUE DE L'HUILE DE FRANTOIOUS ARTIGIAN	PROCÉDÉ DE RÉFÉRENCE
Acidité	≤ 0,4% acide oléique	Reg. CE 2568/91 et s.m.i.
Nombre de peroxydes	≤ 12 mq O ₂ / Kg	Reg. CE 2568/91 et s.m.i.
Acide oléique	≥ 65%	Reg. CE 2568/91 et s.m.i.
I,2 Diglycérides	≥ 70% (de Novembre à Mars)	NGD - C 87-2005
	≥ 60% (Avril - Juillet)	
	≥ 50% (Août à Septembre)	
a-tocophérol + biophénols totaux	≥ 320 mg/Kg	ISO 993606 - NGD - C89-2007
Esters éthyliques	≤ 20 mg/Kg	Reg. CE 61/11 et s.m.i.
Phtalates	≤ 1 mg/Kg par molécule unique	Méthode d'essai Mi/C04 rev 02/2011
Cire	≤ 120 mg/Kg	Reg. CE 2568/91 et s.m.i.
PARAMÈTRE SENSORIEL	PARAMÈTRE SENSORIEL DE L'HUILE DE FRANTOIOUS ARTIGIAN	PARAMÈTRE DE CAPTEUR
Analyse sensorielle	Absence of defects	attachée à XII du Reg. CE 2568/91 et de s.m.i.

CONDITIONS MICROBIOLOGIQUES

L'huile, étant sans eau, azotée et d'autres facteurs de croissance, n'est pas un substrat développement de micro-organismes pathogènes ou toxigènes pour les humains

CONSERVATION

Produit à stocker dans un endroit frais et sec, protégé de la lumière et de la chaleur

TEMPS DE STOCKAGE

18 mois à compter de la date d'emballage

PRODUIT EMBALLÉ / EMBALLÉ

TAILLE DU LITRE	BOUCHON	BOUEILLE COD	ARTICLE COD	EAN
0,500	Antipollution	Fapi v/s	FA.0,50	8028218000706

DONNÉES LOGISTIQUES POUR PALETTE EPAL 80x120

ART.	Lieutenant	Bott. x Cart.	Poids brut	Dim. Cart.	Cart. x rangée	Fichier	Cart. x palette	Hauteur de palette	Poids Palette
Bouteille	0,500	6	6 Kg	17x25x22 cm	19	6	114	145 cm	684 Kg



PRODUKT	NATIVES OLIVENÖL EXTRA
OLIVENSORTEN	Leccino, Frantoio, Ascolana
HERKUNFT	Marche/Italien
ERNTE	Handlese
ÖLGEWINNUNG	Kalt mit Zweiphasensystem ohne Zugabe von Wasser
TEMPERATUR	Zwischen 23° - 27° C
FARBE	Grün mit gelben Tönen
GESCHMACK	Fruchtig ausgewogen mit krautigen Düften
PAARUNGEN	Ideal für alle Anwendungen und alle Gerichte

CHEMISCHE / PHYSIKALISCHE MERKMALE: NATIVES OLIVENÖL EXTRA NACH DEM KONSORTIUM "FRANTOIO ARTIGIANI & KLEINE UNTERNEHMEN"

ANALYTISCHER PARAMETER	ANALYTISCHER PARAMETER LAUT FRANTOIO ARTIGIANO	REFERENZMETHODE
Säure	≤ 0,4% Ölsäure	Reg. CE 2568/91 und s.m.i.
Anzahl der Peroxide	≤ 12 mq O ₂ / Kg	Reg. CE 2568/91 und s.m.i.
Ölsäure	≥ 65%	Reg. CE 2568/91 und s.m.i.
1,2 Diglyceride	≥ 70% (November-März)	NGD - C 87-2005
	≥ 60% (April-Juli)	
	≥ 50% (August-September)	
a-Tocopherol + Gesamt-Biophenole	≥ 320 mg/Kg	ISO 993606 - NGD - C89-2007
Ethylester	≤ 20 mg/Kg	Reg. CE 61/11 und s.m.i.
Phthalate	≤ 1 mg/Kg für ein einzelnes Molekül	Testmethode Mi/C04 rev 02/2011
Wachs	≤ 120 mg/Kg	Reg. CE 2568/91 und s.m.i.
SENSORISCHER PARAMETER	SENSORISCHER PARAMETER LAUT OLIO FRANTOIO ARTIGIANO	REFERENZMETHODE
Sensorische Analyse	Ohne Mängeln	Anhang XII zur Verordnung CE 2568/91 und s.m.i.

MIKROBIOLOGISCHE BEDINGUNGEN

Das Öl, das frei von Wasser, stickstoffhaltigen Substanzen und anderen Wachstumsfaktoren ist, stellt kein Substrat für die Entwicklung von pathogenen oder toxinogenen Mikroorganismen für den Menschen dar

LAGERUNG

Produkt an einem kühlen und trockenen Ort fern von Licht- und Wärmequellen lagern

HALTBARKEIT

18 Monate ab dem Verpackungsdatum

VERPACKUNG

Inhalt in Liter	VERSCHLUSS	FLASCHE	ARTIKEL CODE	EAN CODE
0,500	Nicht Nachfüllbar	Fapi v/s	FA.0,50	8028218000706

LOGISTISCHE DATEN FÜR PALETTE EPAL 80x120

ART.	Liter	Flaschen pro Karton	Bruttogewicht	Karton	Karton/Reihe	Reihen	Karton/Palette	Palettenhöhe	Palettengewicht
Flasche	0,500	6	6 Kg	17x25x22 cm	19	6	114	145 cm	684 Kg