NOME COMMERCIALE / *BRAND NAME*	**"Olio Giusti – Olio Extra Vergine di Oliva"**
PRODOTTO / *PRODUCT*	**Olio Extra Vergine di Oliva / *Extra Virgin Olive Oil***
INGREDIENTI / *INGREDIENTS*	Estratto a freddo da olive 100% coltivate e molite in Italia. / *Product from cold extraction olives 100% grown and milled in Italy.*
DESCRIZIONE / *DESCRIPTION*	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. *Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means.*
SCADENZA / *SHELF LIFE – DLUO – T.M.C.*	24 mesi. *24 months.*
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / *METHOD AND TEMPERATURE OF PRESERVATION*	Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole e da forti escursioni termiche. *Keep the bottle in a dry and cool place, not under the direct light. Try to avoid the sudden changes of temperature.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *ORGANOLEPTICAL FEATURES*

ASPETTO / *ASPECT*	Liquido di colore dorato con riflessi verdognoli, omogeneo, viscoso e senza depositi. *Golden colored liquid with greenish reflections, homogenous, viscous and without deposits.*
AROMA / *AROMA*	Fruttato di media intensità. *Medium intensity fruity*.
GUSTO / *TASTE*	Sapore delicato, leggermente amaro e piccante con retrogusti di erba verde. *Delicate, slightly bitter and spicy flavour with an aftertaste of green grass.*

SPECIFICHE DI PRODOTTO – *PRODUCT SPECIFICATIONS*

PARAMETRI CHIMICO-FISICI ***PHYCO – CHEMICAL CHARACTERISTIC***	**Metodo**	**Unità**	**Valore**	**Tolleranza Qualità**	**CoA/CoC**
ACIDITÀ TITOLABILE (AC.OLEICO) *TOTAL ACIDITY (OLEIC ACID)*	01-C	g/100 ml (%)	0,42 %	< 0,8 %	CoA
NUMERO DI PEROSSIDI – *NUMBER OF PEROXIDES*	02-C	Meq O_2/kg olio	8,1	20	CoC
K232	10-C	-	2,07	2,50	CoC
K268	10-C	-	0,116	0,22	CoC
DELTA K	10-C	-	< 0,01	< 0,01	CoC

Nota / *Note*:
CoA = Misurato su ogni lotto e riportato sul certificato di analisi/ M*easured on every batch and written on the certificate of analysis.*
CoC = Dato in regime di conformità. Misurato non ad ogni lotto/ *Parameter in conformity. Measured not on every batch.*

PARAMETRI MICROBIOLOGICI *MICROBIOLOGICAL FEATURES*	**U.M. - *Unit***	**Valore - *Value***	**Metodo - *Method***	**CoA/CoC**
CARICA BATTERICA TOTALE 30°C - *BACTERICAL CHARGE* 30°C	UFC/g	< 100	UNI EN ISO 4833-1:2013	CoC
MUFFE - *MOULD*	UFC/g	Assenti	ISO 21527-2:2008	CoC
LIEVITI - *YEAST*	UFC/g	Assenti	ISO 21527-2:2008	CoC
COLIFORMI TOTALI – *TOTAL COLIFORMS*	UFC/g	Assenti	ISO 4832:2006	CoC
ESCHERICHIA COLI - *ESCHERICHIA COLI*	UFC/g	Assente	UNI EN ISO 16649-2:2010	CoC

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – *NUTRITIONAL PANEL*

La seguente dichiarazione nutrizionale è compilata in accordo con la normativa europea vigente (Reg. UE n. 1169/2011).
The following list of nutritional values is in accordance with the current Reg. EU n. 1169/2011.

PARAMETRI NUTRIZIONALI per 100ml *NUTRITIONAL FEATURES*	**U.M. / *Unit***	**Valore di riferimento – *Standard Value***
ENERGIA – *ENERGY*	Kcal/100g KJ/100g	823 3446
GRASSI – *FAT*	g/100g	91,5
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI – *OF WHICH SATURATED FAT*	g/100g	14
DI CUI ACIDI GRASSI MONOINSATURI – *OF WHICH MONOUNSATURATED FAT*	g/100g	71
DI CUI ACIDI GRASSI POLINSATURI – *OF WHICH POLYUNSATURATED FAT*	g/100g	7,1
CARBOIDRATI - *CARBOHYDRATES*	g/100g	0
DI CUI ZUCCHERI – *OF WHICH SUGARS*	g/100g	0
PROTEINE - *PROTEIN*	g/100g	0
SALE - *SALT*	g/100g	0

DICHIARAZIONI - *STATEMENTS*

La seguente lista degli allergeni è compilata in accordo con la normativa europea vigente (Reg. UE n. 1169/2011 – All. II a cui si rimanda per le specifiche di ogni categoria).
The following list of allergens is in accordance with the Reg.EU n. 1169/2011 (Please see All.II for further information)

ALLERGENI - *ALLERGENS*	**Presenza / *Presence***	**Assenza / *Absence***
CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, tranne a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola. *CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT AND THEIR HYBRIDS AND DERIVATIVES, except for a) wheat-based glucose syrups including dextrose; b) wheat-based maltodextrins; c) glucose syrups based on barley; d) cereals used in the production of distilled spirits including ethyl alcohol of agricultural origin.*		X
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI - *CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN BASED PRODUCTS*		X
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - *EGG AND EGG-BASED PRODUCTS*		X
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - *FISH AND FISH-BASED PRODUCTS*		X
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - *PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS*		X
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - *SOY AND SOY-BASED PRODUCTS*		X
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO) - *MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)*		X
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI…) - *NUTS AND THEIR DERIVATIVES (ALMONDS, HAZELNUT, WALNUTS, ETC.)*		X
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - *CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS*		X
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - *MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS*		X
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - *SESAME SEED AND SESAME-BASED PRODUCTS*		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO_2 (E220 – E227) - *SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATION MORE THAN 10MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO2 (E220 – E227)*		X
MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI - *MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF*		X
LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - *LUPINES AND PRODUCTS THEREOF*		X

Nota / *Note*: Per "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente (compresi i solventi, i diluenti e i supporti per aromi ed additivi.
"Yes" in the column "Presence" means that the allergen is an ingredient of the product or a component of it ingredients (solvents, diluents and supports for aromas included).

DICHIARAZIONE HACCP / *HACCP STATEMENT*	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. *This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.*
DICHIARAZIONE OGM / *GMO STATEMENT*	Il prodotto che vi forniamo non è ottenuto con materie prime geneticamente modificate. *The product does not come from genetically modified raw materials.*
DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI / *IONIZING RADIATION STATEMENT*	Il prodotto che vi forniamo non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. *The product is not treated with ionizing radiation energy.*
DICHIARAZIONE PESTICIDI / *STATEMENT CONCERNING PESTICIDES*	Eventuali residui di antiparassitari rientrano nei limiti consentiti dalla normativa vigente in materia (Reg. CE n.396/2005). *Possible pesticides traces are within the limits permitted by the law in force (EC Reg. 396/2005).*
DICHIARAZIONE ESENZIONE GLUTINE / *STATEMENT GLUTEN FREE*	Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle prolammine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. *The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free from prolamins responsible for hypersensivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.*
DICHIARAZIONE MATERIALI DI IMBALLAGGIO / *STATEMENT ON PACKAGING MATERIALS*	Tutti gli imballi utilizzati sono idonei a contenere alimenti destinati al consumo umano. *All packaging used are suitable for containing foodstuffs for the human consumption.*

NOTE LEGALI / *LEGAL DISCLAIMER*

Giusti Srl garantisce solo i parametri menzionati su questa scheda specifiche.
The supplier guarantees only the parameters as mentioned on this specification sheet.
L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti locali o nazionali.
Use of this product can be subject to local or national regulations.
Giusti Srl non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.
Customers cannot hold the supplier responsible for inappropriate or unlawful use of the product.

Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti Srl

Direzione (CEO)