






**Oleificio
Agricolo
S. Carlo**

Scheda Tecnica
Datenblatt
Data sheet

Rev. 00
del / von / from
10/12/2021
Pag. / Seite / Page 1 di/von/of 4

Descrizione prodotto <u>Beschreibung des Produkts</u> <i>Product description</i>	Olio extra vergine di oliva Italiano <u>Italienisches Natives Olivenöl Extra</u> <i>Italian extra virgin olive oil</i>
Formati disponibili <u>Verfügbare Formate</u> <i>Available formats</i>	Bottiglie di vetro da 0,5 L <u>Glasflaschen von 0,5 L</u> <i>Glass bottles of 0.5 L</i>
 0,5 L	 Tappo antifrode ed antirabocco <u>Anti-Betrugs- und Anti-</u> <u>Nachfüllkappe</u> <i>Anti-fraud and anti-refill cap</i>
 Bottiglia in vetro scuro <u>Dunkle Glasflasche</u> <i>Dark glass bottle</i>	
Natura Meceologica <u>Produktart</u> <i>Product category</i>	Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo in Italia da olive raccolte in Italia <u>Olivenöl der ersten Güteklasse direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Kaltextrahiert in Italien aus Oliven geerntet in Italien</u> <i>Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Cold extracted in Italy from olives grown in Italy</i>
Provenienza <u>Herkunft</u> <i>Origin</i>	Calabria, Italia <u>Kalabrien, Italien</u> <i>Calabria, Italy</i>
Altitudine <u>Höhenlage</u> <i>Altitude</i>	300 - 350 metri s. l. m. <u>300 - 350 Meter über Meereshöhe</u> <i>300 - 350 metres a. s. l.</i>
Durata <u>Haltbarkeit</u> <i>Shelf life</i>	18 mesi dalla data di confezionamento <u>18 Monate ab Verpackungsdatum</u> <i>18 months from packing date</i>
Conservazione <u>Konservierung</u> <i>Storage</i>	Da conservare al riparo della luce e dal calore <u>Lagern fern von Licht und Wärmequellen</u> <i>Keep away from light and heat sources</i>
Varietà di olive <u>Art der Sorte</u> <i>Type of Cultivar</i>	Carolea <u>Carolea</u> <i>Carolea</i>
Filtrazione <u>Filtrierung</u> <i>Filtration</i>	Filtrato <u>Filtriert</u> <i>Filtered</i>



**Oleificio
Agricolo
S. Carlo**

Scheda Tecnica
Datenblatt
Data sheet

Rev. 00
del / von / from
10/12/2021
Pag. / Seite / Page 2 di/von/of 4

Sistema di raccolta <u>Sammlungssystem</u> <i>Collection system</i>	Abbacchiatori manuali e un braccio scuotitore meccanico <u>Manuellen Erntemaschinen und einem mechanischen Schüttelarm</u> <i>Manual harvesting machines and a mechanical shaking arm</i>
Periodo di raccolta <u>Erntezeit</u> <i>Harvest period</i>	Settembre - Ottobre <u>September - Oktober</u> <i>September - October</i>
Sistema di estrazione <u>Extraktionssystem</u> <i>Extraction system</i>	Ciclo continuo a freddo 2 fasi <u>2-stufige kontinuierlicher Kältezyklus</u> <i>Continuous cold cycle 2 phases</i>
Colore <u>Farbe</u> <i>Colour</i>	Verde con riflessi gialli <u>Grün mit gelben Reflexen</u> <i>Green with yellow reflexes</i>
Fruttato <u>Fruchtig</u> <i>Fruity</i>	Medio <u>Mittel</u> <i>Medium</i>
Sensazione di amaro <u>Bitterkeit (geschmacklich)</u> <i>Bitter feeling</i>	Medio <u>Mittel</u> <i>Medium</i>
Sensazione di piccante <u>Geschmackliche Schärfe</u> <i>Spicy feeling</i>	Medio <u>Mittel</u> <i>Medium</i>
Odore <u>Geruch</u> <i>Smell</i>	Profumo di oliva verde con sentori erbe di campo, carciofo e mandorla <u>Duft nach grünen Oliven mit Noten von Wiesengräsern, Artischocken und Mandeln</u> <i>Scent of green olive with hints of field grasses, artichoke and almonds</i>
Temperatura di consegna <u>Liefertemperatur</u> <i>Delivery temperature</i>	Temperatura ambiente <u>Umgebungstemperatur</u> <i>Ambient temperature</i>
Stoccaggio olio <u>Öl-Lagerung</u> <i>Oil Storage</i>	In cisterne in acciaio inox con immissione di azoto gassoso al fine di mantenere un'atmosfera interna sempre inerte, ovvero senza presenza di ossigeno <u>In Tanks aus rostfreiem Stahl, die mit Stickstoff gefüllt sind, um eine Atmosphäre ohne Sauerstoff im Inneren aufrechtzuerhalten</u> <i>In stainless steel tanks filled with nitrogen in order to maintain an atmosphere without oxygen inside</i>



**Oleificio
Agricolo
S. Carlo**

Scheda Tecnica
Datenblatt
Data sheet

Rev. 00
del / von / from
10/12/2021
Pag. / Seite / Page 3 di/von/of 4

Temperatura di stoccaggio <u>Lagertemperatur</u> <i>Storage temperature</i>	tra 15°C e 18°C <u>zwischen 15°C und 18°C</u> <i>between 15°C and 18°C</i>																					
Tabella nutrizionale <u>Nährwerttabelle</u> <i>Nutrition facts</i>	Valori nutrizionali medi <u>Durchschnittliche Nährwerte</u> <i>Average nutrition facts</i> <hr/> Energia / Energie / Energy 3389 KJ 824 Kcal <hr/> Grassi / Fett / Fat 91,6 g - di cui Saturi / davon gesättigte Fettsäuren / of which Saturates 13,6 g <hr/> Carboidrati / Kohlenhydrate / Carbohydrate 0 g - di cui Zuccheri / davon Zucker / of which Sugars 0 g <hr/> Proteine / Eiweiß / Protein 0 g <hr/> Sale / Salz / Salt 0 g																					
Analisi chimiche <u>Chemische Analyse</u> <i>Chemical analysis</i>	<table border="1"><thead><tr><th>Specifiche <u>Spezifikationen</u> <i>Specification</i></th><th>Valore <u>Wert</u> <i>Value</i></th><th>Limite <u>Grenzwert</u> <i>Limit</i></th></tr></thead><tbody><tr><td>Acidità / Acidität / Acidity</td><td>0,16%</td><td>Max 0.8%</td></tr><tr><td>Perossidi / Peroxide / Peroxides</td><td>3.5 Meq./kg</td><td>Max 20 Meq./kg</td></tr><tr><td>Polifenoli/Polyphenole/ Polyphenol</td><td>350 mg/kg</td><td>> 200</td></tr><tr><td>K 232</td><td>1.71</td><td>Max 2.5</td></tr><tr><td>K 268</td><td>0.09</td><td>Max 0.22</td></tr><tr><td>Δ K</td><td>0.002</td><td>Max 0.01</td></tr></tbody></table>	Specifiche <u>Spezifikationen</u> <i>Specification</i>	Valore <u>Wert</u> <i>Value</i>	Limite <u>Grenzwert</u> <i>Limit</i>	Acidità / Acidität / Acidity	0,16%	Max 0.8%	Perossidi / Peroxide / Peroxides	3.5 Meq./kg	Max 20 Meq./kg	Polifenoli/Polyphenole/ Polyphenol	350 mg/kg	> 200	K 232	1.71	Max 2.5	K 268	0.09	Max 0.22	Δ K	0.002	Max 0.01
Specifiche <u>Spezifikationen</u> <i>Specification</i>	Valore <u>Wert</u> <i>Value</i>	Limite <u>Grenzwert</u> <i>Limit</i>																				
Acidità / Acidität / Acidity	0,16%	Max 0.8%																				
Perossidi / Peroxide / Peroxides	3.5 Meq./kg	Max 20 Meq./kg																				
Polifenoli/Polyphenole/ Polyphenol	350 mg/kg	> 200																				
K 232	1.71	Max 2.5																				
K 268	0.09	Max 0.22																				
Δ K	0.002	Max 0.01																				
OGM <u>GVO</u> <i>GMO</i>	Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) <u>Das Produkt ist nicht aus genetisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt und enthält keine solchen</u> <i>The product does not contain and does not rise from genetically modified organisms (GMO)</i>																					



**Oleificio
Agricolo
S. Carlo**

Scheda Tecnica
Datenblatt
Data sheet

Rev. 00
del / von / from
10/12/2021
Pag. / Seite / Page 4 di/von/of 4

Dichiarazioni allergeni <u>Allergendecklarationen</u> <i>Allergen statements</i>	Ingredienti allergenici assenti (vedi Direttiva CE 89/2003 e successivi aggiornamenti e relativi recepimenti nazionali). Etichettatura allergeni non necessaria. Il prodotto non contiene glutine. <u>Keine allergenen Inhaltsstoffe (siehe EG-Richtlinie 89/2003 und nachfolgende Aktualisierungen und entsprechende nationale Umsetzungen). Allergenkennzeichnung nicht notwendig. Das Produkt enthält kein Gluten.</u> <i>Absence of allergens ingredients (Annex III bis of the Directive 2003/89/CE and modification). The labeled of allergens is not necessary. The product does not contain gluten.</i>
---	--

Contatti / Kontakt / *Contacts*

Nome / <u>Namen</u> / <i>Name</i>	Oleificio Agricolo S. Carlo
Indirizzo / <u>Adresse</u> / <i>Address</i>	Via San Martino, snc 88044, Marcellinara (CZ) Italia / <u>Italien</u> / <i>Italy</i>
Cellulare / <u>Handy</u> / <i>Mobile phone</i>	+39 3288428984 +39 3284371456
email	oleificiosancarlo@gmail.com
Sito web / <u>Webseite</u> / <i>Website</i>	www.oleificiosancarlo.com

Clausola di esclusione della responsabilità: le informazioni e le istruzioni contenute nella presente scheda tecnica sono il risultato delle nostre conoscenze e della nostra esperienza al momento della pubblicazione della scheda. L'Oleificio Agricolo S. Carlo ha preparato tali informazioni in buona fede e nel modo più accurato possibile, ma non può essere ritenuto responsabile o colpevole di eventuali imprecisioni. Le informazioni riportate circa le caratteristiche e la formulazione dei prodotti devono essere considerate indicative e non vincolanti. L'Oleificio Agricolo S. Carlo non ha alcun controllo sulle modalità di utilizzo e consumo dei prodotti, pertanto non può essere ritenuto responsabile né colpevole di qualsiasi eventuale danno derivante da un uso improprio o non adatto. Ogni versione della scheda tecnica è identificata in riferimento alla rispettiva data di revisione. La versione più recente della scheda tecnica sostituisce tutte le versioni precedenti.

Haftungsausschluss: die in diesem Datenblatt enthaltenen Informationen und Anweisungen entsprechen unseren Kenntnissen und Erfahrungen zum Zeitpunkt der Veröffentlichung des Blattes. Die Firma Ölmühle S. Carlo hat diese Informationen nach bestem Wissen und Gewissen und so genau wie möglich erstellt, kann jedoch für eventuelle Ungenauigkeiten nicht verantwortlich oder haftbar gemacht werden. Die Angaben zu den Eigenschaften und der Formulierung der Produkte sind als unverbindlich zu betrachten. Das Ölmühle S. Carlo hat keine Kontrolle über die Art und Weise, wie die Produkte verwendet und konsumiert werden, und kann daher nicht für Schäden verantwortlich oder haftbar gemacht werden, die sich aus einer unsachgemäßen oder ungeeigneten Verwendung ergeben. Jede Version des Datenblatts ist durch das jeweilige Änderungsdatum gekennzeichnet. Die neueste Version des Datenblatts ersetzt alle früheren Versionen.

Disclaimer: the information and instructions contained in this data sheet are the result of our knowledge and experience at the time of publication of the sheet. The Oil mill S. Carlo has prepared this information in good faith and as accurately as possible, but cannot be held responsible or liable for any inaccuracies. The information provided on the characteristics and formulation of the products must be considered indicative and non-binding. The Oil mill S. Carlo has no control over the way the products are used and consumed and cannot therefore be held responsible or liable for any damage resulting from improper or unsuitable use. Each version of the data sheet is identified by reference to the respective revision date. The most recent version of the data sheet replaces all previous versions.