

Olio Vergine di Cocco Biologico • Organic Virgin Coconut Oil

Prodotto / *Product*

Olio vergine di cocco spremuto mediante procedimenti meccanici, senza l'impiego di solventi. Successivamente filtrato. Da agricoltura biologica.

Virgin coconut oil cold pressed by mechanical means, without the use of solvents. Subsequently filtered. From organic agriculture.

Informazioni Generali / *General Information*

Codice / <i>Code</i>	KCVO
Materie prime	Cocos Nucifera L.
<i>Raw materials</i>	Cocos Nucifera L.
Origine materie prime	Sri Lanka

Raw materials origin Sri Lanka

Responsabile immissione sul mercato Italia

Sales company Italia

Organismo di controllo Biologico / *Organic control Body* –
Codice operatore / *Operator Code* LK – BIO 149

Utilizzo / *Use*

Cucina / *Cooking* Adatto per condire o marinare o cucinare zuppe e una grande varietà di cibi crudi (verdure, carne, pesce)
Suitable for seasoning or marinating or cooking soups and a large variety of raw foods (vegetables, meat, fish)

Parametri organolettici / *Organoleptic parameters*

Colore / *Colour* Trasparente liquido >25°C – Bianco Solido <25°C / Transparent liquid >25°C - White solid <25°C

Gusto / *Taste* Fruttato / *Fruity*

Parametri Chimico-Fisici / *Chemical-Physical parameters*

Acidità espressa in acido oleico (%) / *Acidity expressed in oleic acid (%)* ≤ 2.0

Numero di perossidi (meq O₂/Kg) / *Number of peroxides (meq O₂/kg)* ≤ 10.0

Umidità / *moisture* 0.1

Parametri microbiologici / *Microbiological parameters*

TPC (CFU) / *TPC (CFU)* < 1000 ufc/g

Coliformi totali / *Total coliforms* < 10 ufc/g

Escherichia-coli / *E-coli* Assenti (ufc/g) / *Absent (ufc/g)*

Salmonella / *Salmonella* Assenti (25 g) / *Absent (25 g)*

Lieviti e muffe / *Yeasts and moulds* < 400 ufc/g

Limiti metalli pesanti / *Heavy metal Limits*

Piombo / *Lead* < 0.1

Arsenico / *Arsenic* < 0.1

Cadmio / *Cadmium* < 0.1

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g) / *Nutritional values (typical values for 100 g)*

Valore energetico/ <i>Energy</i> (kJ - kcal)	3761 kJ / 899 kcal
Grassi / <i>Fat</i> (g)	99.9
Di cui:	
- Acidi grassi Saturi / <i>Saturates</i> (g)	94
- Acidi grassi Monoinsaturi / <i>Mono-unsaturates</i> (g)	0
- Acidi grassi Polinsaturi / <i>Polyunsaturates</i> (g)	0
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> (g)	0
Di cui:	
- Zuccheri / <i>sugars</i> (g)	0
Proteine / <i>Protein</i> (g)	0
Sodio / <i>Sodium</i> (mg)	0

Composizione degli Acidi Grassi (%) / *Composition of Fatty Acids (%)*

Acido caproico / <i>Caproic Acid (C6:0)</i>	0.3 – 0.7
Acido caprilico / <i>Caprylic acid (C8:0)</i>	4.6 - 10
Acido caprico / <i>Capric acid (C10:0)</i>	5 - 8
Acido Miristico / <i>Miristic Acid (C14:0)</i>	16.8 - 21
Acido palmitico / <i>Palmitic Acid (C16:0)</i>	7.50 – 10.2
Acido Stearico / <i>Stearic Acid (C18:0)</i>	2 - 4
Acido Oleico / <i>Oleic Acid (C18:1)</i>	4.5 - 10
Acido Linoleico / <i>Linoleic Acid (C18:2)</i>	1 – 2.5

Pesticidi (mg/kg) / *Pesticides (mg/kg)*

Analisi multiresiduale / <i>Multiresidual analysis</i>	≤ 0.01
--	--------

OGM / *GMO*

Il prodotto è OGM free secondo il Reg. 1829/2003/EC – 1830/2003/EC

This product is OGM free according to Reg. 1829/2003/EC – 1830/2003/EC

Allergeni / <i>Allergens</i>						
Griglia Allergeni <i>Allergens list</i>	Prodotto finito / <i>Supplied product</i>					
Compilare la griglia per ogni prodotto fornito <i>Fill in the grid for each product supplied</i>	Presente nel prodotto / <i>Presence in the product</i>		Presente come cross contamination / <i>Presence as cross contamination</i>		Presente nel sito / <i>Presence in site</i>	
	SI / <i>YES</i>	NO / <i>NO</i>	SI / <i>YES</i>	NO / <i>NO</i>	SI / <i>YES</i>	NO / <i>NO</i>
CEREALI CONTENENTI GLUTINE <i>CEAREAL WITH GLUTEN</i>						
GRANO / <i>WHEAT</i>		X		X		X
SEGALE / <i>RYE</i>		X		X		X
ORZO / <i>BARLEY</i>		X		X		X
AVENA / <i>OAT</i>		X		X		X
FARRO / <i>SPELT</i>		X		X		X
KAMUT / <i>KAMUT</i>		X		X		X
CROSTACEI E DERIVATI <i>CRUSTACEAN AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
UOVA E DERIVATI <i>EGGS AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
PESCE E DERIVATI <i>FISH AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
ARACHIDI E DERIVATI <i>PEANUT AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
SOIA E DERIVATI <i>SOY AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
LATTE E DERIVATI incluso lattosio <i>MILK AND DERIVATIVES including lactose</i>		X		X		X
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI <i>NUTS AND DERIVATIVES</i>						
MANDORLE (Amygdalus communis L.) <i>ALMONDS (Amygdalus communis L.)</i>		X		X		X
NOCCIOLE (Corylus avellana) <i>HAZELNUTS (Corylus avellana)</i>		X		X		X
NOCI (Junglas Regia) <i>WALNUTS (Junglas Regia)</i>		X		X		X
NOCI DI ACAGIÙ (Anacardium occidentale) <i>CASHEW NUT (Western Anacardium)</i>		X		X		X
NOCI PECAN [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch] <i>PECAN NUT [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]</i>		X		X		X
NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa) <i>BRAZIL NUT (Bertholletia excelsa)</i>		X		X		X
PISTACCHIO (Pistacia vera) <i>PISTACHIO (Pistacia vera)</i>		X		X		X
NOCI DI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifolia) <i>MACADAMIA NUT/NUT of QUEENSLAND (Macadamia ternifolia)</i>		X		X		X
SEDANO E DERIVATI <i>CELERY AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
SENAPE E DERIVATI <i>MUSTARD AND DERIVATES</i>		X		X		X
SESAMO E DERIVATI <i>SESAME AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
S02 e SOLFITI (> 10 mg/kg o 10 mg/litro) <i>S02 AND SULPHITES (> 10 mg/kg or 10 mg/liter)</i>		X		X		X
LUPINI E DERIVATI <i>LUPINS AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
MOLLUSCHI E DERIVATI <i>SHELLFISH AND DERIVATIVES</i>		X		x		X

Durata e conservazione / *Shelf Life and conservation*

Confezione sigillata / *Unopened packaging*

24 mesi dalla data di produzione / *24 months from the date of manufacture*

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore. / *Store in a cool and dry place, far from heat and light sources.*