

1 casa oilio sperlonga 品牌 - 特级初榨橄榄油技术报告 (rev.003-20.06.2014)

1. 基本信息

商品信息：特级初榨橄榄油

产品描述：橄榄油是从橄榄树果实（即油橄榄）中完全通过机械热力工况条件下提取而成，其中为了不使油不产生任何变化，对油橄榄所采取的处理方式是清洗，倒灌，离心和过滤。

油的类别：最高级别的油，其提取方式完全通过机械方法完成。

原产地：欧盟

荣获证书：英国零售商公会证书，国际食品标准证书，ISO 9001 质量管理认证体系,美国犹太正教联盟证书。

2. 物理化学特征

参数	单位	数值
酸度	%	≤0.8
过氧化值		
K232		
K270		
K		
Ecn42		
2-甘油一棕榈酸酯	%	≤0.9(如果总棕榈酸值: ≤14%) ≤1.0(如果总棕榈酸值: > 14%)
EEAG	毫克 / 千克	
蜡类	毫克 / 千克	
豆固醇	毫克 / 千克	
水分和挥发物	%	
不溶解的杂质	%	
皂化值	毫克 氢氧化钾 / 克 油	

感官评估		
水果中值		>0
缺陷中值		=0
颜色		黄色到绿色
外形		透明的（滤过的）
状态		室内常温下呈液体状态
脂肪酸含量		
豆蔻酸		
亚麻酸		
落花生		
二十碳烯酸		
二十二碳烷酸		
二十四烷酸		

2 casa oilio sperlonga 品牌－特级初榨橄榄油技术报告（rev.003-20.06.2014）

软脂酸	%	7.5-20.0
棕榈油酸	%	0.3-3.5
十七烷酸	%	≤0.3
十七烷酸	%	≤0.3
硬脂酸	%	0.5-5.0
油酸	%	55.0-83.0
亚麻油酸	%	3.5-21.0
反式脂肪酸		
C 18:1 T	%	0.05
C 18:2 T + C 18:3 T	%	0.05
甾醇类成分		
胆固醇	%	≤0.5
菜籽固醇	%	≤0.1
菜油甾醇	%	≤4.0
豆甾醇	%	<camp.
植物甾醇	%	≥93
△7 豆甾醇	%	≤0.5
总甾醇	毫克 / 千克	≥1000
高根二醇+熊果醇	%	≤4.5

其他为包含在此表的参数，完全参照国际食品标准中橄榄油及果榨油的参数标准。（CODEX STAN 33-1981）

3. 污染物

参数	单位	数值
铅	毫克 / 千克	0.1
砷	毫克 / 千克	0.1
铁	毫克 / 千克	3.0
铜	毫克 / 千克	0.1
单个卤化溶剂	毫克 / 千克	0.1
总体卤化溶剂	毫克 / 千克	0.2
苯并 a 芘		
血小板抗原		
二恶英总和 (WHOPCDD/F-TEQ)	皮克 / 克 脂肪	
类二噁英类多氯联苯(WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	皮克 / 克 脂肪	
多氯联苯 PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 和 PCB180 的总和(ICES-6)	皮克 / 克 脂肪	

关于农药残留物，特级初榨橄榄油的参数值严格遵照 REG EC 1881/2006 中的标准。

* * 苯并 a 芘，甲基苯[a]蒽，苯并 (b) 荧蒽和丙酮中屈的总和。

3 casa oilio sperlonga 品牌－特级初榨橄榄油技术报告（rev.003-20.06.2014）

4. 营养成分（每 100 克）

项目	每 100 克中	每 100 毫升中
----	----------	-----------

总脂肪含量	100 克	91.6 克
饱和脂肪	15 克	13.7 克
单元不饱和脂肪	74 克	67.8 克
多元不饱和脂肪	11 克	10.1 克
能量	900 千卡 / 3700 千焦	824 千卡 / 千焦
碳水化合物	0 克	0 克
蛋白质	0 克	0 克
钠	0 克	0 克

其他项目	单位	数值
反式脂肪酸	克	
胆固醇	克	
水分	克	
总计纤维	克	
可溶性纤维	克	
不溶性纤维	克	
乙醇	克	
钾	毫克	微量
钙	毫克	
磷	毫克	
镁	毫克	
锌	毫克	微量
硒	克	微量
硫胺素	毫克	
核黄素	毫克	
烟酸	毫克	
维生素 A 黄醇当量(G)		
维生素 B-6	毫克	
维生素 B-12	毫克	
维生素 C	毫克	
维生素 D(D2-D3)		
维生素 E	毫克	
维生素 K		
植酸	毫克	

5. 过敏原

牛奶蛋白质	无
乳糖	无

4 casa oilio sperlonga 品牌—特级初榨橄榄油技术报告 (rev.003-20.06.2014)

鸡蛋	无
大豆蛋白	无
豆油	无
谷蛋白	无
小麦	无
黑麦	无
牛肉	无

猪肉	无
鸡肉	无
鱼	无
水生贝壳类动物	无
玉米	无
可可	无
酵母	无
蔬菜	无
坚果	无
坚果中提取的油	无
花生	无
花生油	无
芝麻	无
芝麻油	无

谷氨酸(E620-E625)	无
亚硫酸盐(E220-E228)	无
苯钾酸(E210-E213)	无
对羟基苯甲酸酯(E214-E219)	无
偶氮玉红(E122)	无
柠檬黄(E102)	无
苋红色(E123)	无
食用胭脂红(E124)	无
橙色(E110)	无
肉桂	无
香草	无
香菜	无
芹菜	无
芥末	无
胡萝卜	无
丁基基茴香醚 / 丁基对甲酚(E320-E321)	无
山梨酸(E200-E203)	无
羽扇豆	无
软体动物	无
牛奶蛋白质	无
乳糖	无
鸡蛋	无

5 casa oilio sperlonga 品牌—特级初榨橄榄油技术报告 (rev.003-20.06.2014)

大豆蛋白	无
豆油	无
谷蛋白	无
小麦	无
黑麦	无
牛肉	无
猪肉	无
鸡肉	无
鱼	无
水生贝壳类动物	无
玉米	无

可可	无
酵素	无
蔬菜	无
坚果	无

6. 微生物特征

基于现有的研究报告表明，特级初榨橄榄油中不含有食源性病菌。研究表明，其中包含的总体细菌种类的标准在低于（1 到 2 log 菌落 / 毫升）至 3 log 菌落 / 毫升。

7. 转基因生物(转基因生物)

casa oilio sperlonga 品牌—特级初榨橄榄油中不含转基因生物。

8. 食物添加剂

casa oilio sperlonga 品牌—特级初榨橄榄油中不含有添加剂。

9. 处理方式

照射	无
熏蒸	无
电离	无

6 casa oilio sperlonga 品牌—特级初榨橄榄油技术报告（rev.003-20.06.2014）

10. 使用方法

直接食用	是
烹饪使用	是
煎炸使用	是
熟炸使用	是
严格的素食主义者	是
素食者	是
蛋素食主义者	是

11. 保质期

出厂日期后的 18 个月（最少稳定性保存期）

12. 储藏方式

阴凉并且干燥放置，避免光照射。