

# 1 Casa Oilio Sperlonga 品牌—高多酚（特级初榨橄榄油）技术报告（rev.001-01.10.2014）

## 1. 基本信息

品牌：高多酚

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	氧的毫克当量 / 千克	≤20
多酚	毫克 / 千克	≥400
K232		≤2.50
K270		≤0.22
K		≤0.01
Ecn42		≤0.2
2-甘油—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	≤40
蜡类	毫克 / 千克	≤150
豆固醇	毫克 / 千克	≤0.05
水分和挥发物	%	≤0.2
不溶解的杂质	%	≤0.1
皂化值	毫克 氢氧化钾 / 克 油	184-196
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	%	≤0.03
亚麻酸	%	≤1.0
落花生	%	≤0.6

# 2 Casa Oilio Sperlonga 品牌—高多酚（特级初榨橄榄油）技术报告（rev.001-01.10.2014）

二十碳烯酸	%	≤0.4
二十二碳烷酸	%	≤0.2
二十四烷酸	%	≤0.2
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	微克 / 千克	2.0
血小板抗原	微克 / 千克	10.0
二恶英总和 (WHOPCDD/F-TEQ)	皮克 / 克 脂肪	0.75
类二噁英类多氯联苯(WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	皮克 / 克 脂肪	1.25
多氯联苯 PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 和 PCB180 的总和(ICES-6)	皮克 / 克 脂肪	40.0

### 3 Casa Oilio Sperlonga 品牌一高多酚（特级初榨橄榄油）技术报告（rev.001-01.10.2014）

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. 营养成分 (每 100 克)

项目	每 100 克中	每 100 毫升中
能量	900 千卡	824 千卡
蛋白质	克	
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
反式脂肪酸	900 千卡 / 3700 千焦	824 千卡 / 千焦
胆固醇	0 克	0 克
碳水化合物	0 克	0 克
钠	0 克	微量
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

**4 Casa Oilio Sperlonga 品牌—高多酚（特级初榨橄榄油）技术报告（rev.001-01.10.2014）**

乳糖	无
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
<b>亚硫酸盐(E220-E228)</b>	无
苯钾酸(E210-E213)	无
<b>对羟基苯甲酸酯(E214-E219)</b>	无
偶氮玉红(E122)	无
柠檬黄(E102)	无
<b>苋红色(E123)</b>	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
丁基羟基茴香醚 / 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

**5 Casa Oilio Sperlonga 品牌—高多酚（特级初榨橄榄油）技术报告（rev.001-01.10.2014）**

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 品牌一特级初榨橄榄油中不含转基因生物。

#### 8. 食物添加剂

Casa Oilio Sperlonga 品牌一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

### 6 Casa Oilio Sperlonga 品牌一高多酚（特级初榨橄榄油）技术报告（rev.001-01.10.2014）

电离	无
----	---

#### 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 24 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。