

## OLIO DI SEMI DI ARACHIDE RAFFINATO E CONFEZIONATO

**Descrizione prodotto:** si intende per **Olio di semi di Arachide** raffinato, l'olio estratto dai semi della *Arachis hypogea* L. e sottoposto al processo di raffinazione.

**Sapore e odore:** neutro, caratteristico dell'olio di semi di **Arachide**, senza sapori estranei

### Caratteristiche chimico – fisiche (determinate al momento del confezionamento)

	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Densità relativa a 20/20°C	kg/dm <sup>3</sup>	<b>0,912</b>	<b>0,920</b>	(NGD C18 – 1976)
Assorbimento 420nm			<b>0,20</b>	( 1/1 V/V in n-esano)
Assorbimento 453nm			<b>0,10</b>	( 1/1 V/V in n-esano)
Numero di iodio (Wijs)	g I <sub>2</sub> /100gr	<b>84</b>	<b>107</b>	(NGD C32 – 1976)
Acidità ( oleica)	%	----	<b>0,15</b>	(NGD C10 – 1976)
Numero di perossidi	meqO <sub>2</sub> /kg		<b>2</b>	(NGD C35 – 1976)
Impurità ( etere petrolio)	%		<b>0,05</b>	(ISO 663 – 1992)
Saponi ( oleato sodico)	mg/kg		<b>10</b>	(NGD C8 – 1976)
Residui di solvente	mg/kg		<b>1</b>	(ISO9832 – 1992)

### Composizione acidi grassi ( rif Norme Grassi e Derivati la 002-10)

Acido grasso	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Acido miristico	%		<b>0,1</b>	ISO 5508
Acido palmitico	%	<b>5</b>	<b>14</b>	ISO 5508
Acido palmitoleico	%		<b>0,2</b>	ISO 5508
Acido eptadecanoico	%		<b>0,1</b>	ISO 5508
Acido eptadecenoico	%		<b>0,1</b>	ISO 5508
Acido stearico	%	<b>1</b>	<b>4,5</b>	ISO 5508
Acido oleico	%	<b>35</b>	<b>76</b>	ISO 5508
Acido linoleico	%	<b>8</b>	<b>43</b>	ISO 5508
Acido linolenico	%		<b>0,3</b>	ISO 5508
Acido arachico	%	<b>0,5</b>	<b>2</b>	ISO 5508
Acido eicosenoico	%	<b>0,7</b>	<b>3</b>	ISO 5508
Acido beenico	%	<b>1,5</b>	<b>4,5</b>	ISO 5508
Acido erucico	%		<b>0,3</b>	ISO 5508
Acido lignocerico	%	<b>0,5</b>	<b>2,5</b>	ISO 5508

### Metalli (riferimento Codex Alimentarius)

Metallo	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Ferro	mg/kg		<b>1,5</b>	ISO 8294 - 1994
Rame	mg/kg		<b>0,1</b>	ISO 8294 - 1994
Piombo	mg/kg		<b>0,1</b>	ISO 12193 - 1994
Arsenico	mg/kg		<b>0,1</b>	A.O.A.C 963.21 (1990)

**Composizione steroli**

Steroli	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Colesterolo	%		1	NGD C71
Brassicasterolo	%		0,2	NGD C71
Campesterolo	%	12	19,8	NGD C71
Stigmasterolo	%	5,4	13,2	NGD C71
β-Sitosterolo	%	47,4	69	NGD C71
Δ5 Avenasterolo	%	4,5	18,8	NGD C71
Δ7-Stigmasterolo	%		1	NGD C71
Δ7-Avenasterolo	%		1,5	NGD C71
Contenuto steroli	mg/kg	900	2900	NGD C72

<b>Punto di infiammabilità (open cup)</b>	~ 300 °C	<b>Punto di fumo</b>	~ 225 °C
---	----------	----------------------	----------

<b>Antiossidanti</b>	inertizzante: AZOTO	<b>Additivi</b>	Non utilizzati
----------------------	---------------------	-----------------	----------------

**Lotto:** identificato dal "termine minimo di conservazione" impresso sul contenitore o sul tappo.

**TMC :** <da consumarsi preferibilmente entro il ...> 14 mesi dalla data di confezionamento in bottiglie PET, 18 mesi dalla data di confezionamento in latta

**Imballaggio:** in latte in banda stagnata 25L, in bottiglie di PET da 1L, 5L, 10L. Contenitori conformi al D.M.21/03/73 e successive modificazioni.

**Usi consigliati :** Ideale per friggere, ottimo per tutti gli usi di cucina

**Trasporto e Conservazione:** su pallet, avvolto in film estensibile di polietilene. Conservare lontano da fonti di calore.

**Altre informazioni**

**Bunge Italia spa**, in relazione al Regolamento CE 1881/2006 del 19 dicembre 2006 ( così come modificato dai Reg.(UE) 1259/2011 e REG. (UE) No 835/2011) **DICHIARA che** è applicato un regolare piano di controllo e campionamento delle materie prime e dei prodotti finiti per l'analisi dei tenori dei contaminanti citati nell'Allegato del Regolamento in oggetto (piombo, diossine, PCB DL e PCB N-DL, Idrocarburi Policiclici Aromatici). Si conferma che i risultati dei controlli effettuati sui prodotti rilasciati sul mercato sono conformi quanto previsto dal Regolamento 1881/2006.

<b>Allergeni (All. II Reg 1169/2011)</b>	<b>Si : Olio di arachide</b>	<b>Adatto per consumo celiaci</b>	Adatto
--	------------------------------	-----------------------------------	--------

<b>Organismi Geneticamente Modificati</b>	Non contiene, non è costituito, non deriva da OGM	<b>Origine</b>	Confezionato in Italia, raffinato in Italia / EU
---	---	----------------	--

<b>Idrogenazione</b>	Non sottoposto a idrogenazione, né parziale né totale	<b>Irradiazione</b>	Non sottoposto a irradiazione
----------------------	---	---------------------	-------------------------------

<b>Comportamento alle basse temperature</b>	<b>L'olio di arachide è solido al di sotto dei 10°C circa, ma ritorna liquido dopo riscaldamento, riprendendo le proprie caratteristiche.</b>		
---	---	--	--

<b>KOSHER ( Pareve)</b>	Si, certificato	<b>Halal</b>	Compatibile, ma non certificato
-------------------------	-----------------	--------------	---------------------------------

<b>Adatto al consumo vegano</b>	Si	<b>Testato su animali</b>	No
---------------------------------	----	---------------------------	----

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ( Reg 1169/2011 , da dic 2014)</b>			
Valori medi per:	1 cucchiaio (10 g)		100 g
<b>Energia</b>	90	kcal	900 kcal
	370	kJ	3700 kJ
<b>Grassi</b>	10	g	100 g
<b>di cui:• acidi grassi saturi</b>	2,0	g	20 g
• acidi grassi monolnsaturi	5,0	g	50 g
• acidi grassi polinsaturi	3,0	g	30 g
<b>Carboidrati</b>	0	g	0 g
<b>di cui zuccheri</b>	0	g	0 g
<b>Proteine</b>	0	g	0 g
<b>Sale</b>	0	g	0 g

	Stabilimento di Ravenna	Via Baiona 203 Ravenna
<b>Specifica N°SPConf/0005</b>		<b>Ed./ Rev 06/03</b>

REDATTO DA: ASSICURAZIONE QUALITÀ	FIRMA: PAOLO MAZZESI	DATA: 19/11/2016
Nomefile: SpecArachideConfed6R3 2016	Mail :paolo.mazzesi@bunge.com	Pagina 3 di 2