



Scheda Tecnica di Prodotto OLIO di SEMI di GIRASOLE



Descrizione prodotto

Olio di semi di girasole raffinato e deodorato, lavorato in condizioni igieniche controllate e prodotto a partire da semi di qualità.

Rispetto della legislazione alimentare:

Questo prodotto è conforme a tutta la legislazione comunitaria vigente e pertinente. Le "Informazioni sulla sicurezza alimentare" sono disponibili su richiesta e contengono limiti legali per contaminanti, parametri di sicurezza alimentare e qualità.

1. SPECIFICHE TECNICHE ¹⁾					
		Min	Max	Valori tipici	Metodo di riferimento ²⁾
Parametri di analisi					
Sensoriali:					
Gusto	-	dolce e caratteristico, senza sapori estranei o rancidi			Metodo interno
Aspetto a temperatura ambiente	-	Colore giallo-verdognolo, lucido, chiaro, liquido a temperatura ambiente e privo di particelle estranee			Metodo interno
Odore		puro, privo di odori estranei			Metodo interno
Chimici:					
Acido grasso libero, come acido oleico	%	-	0,15	< 0,1	EN-ISO 660:1999
Numero di perossidi, al carico	mEq/kg	-	2,0	< 1	ISO 3960:2007
Colore Lovibond 5.25"	Rosso/Giallo	-	1,5/20	< 1/10	CC13E-92
Composizione acidi grassi:		UNI EN ISO 12966			EN-ISO 5509:2000 e EN-ISO5508:1995
Spessore della catena inferiore a C14	%		0,1		
C14:0	%		0,2		
C16:0	%	5	7,6		
C16:1	%		0,3		
C18:0	%	2,4	6,5		
C18:1	%	14	39,4		
C18:2	%	48,3	74		
C18:3	%		0,3		
C20:0	%	0,1	0,5		
C22:0	%	0,3	1,5		
C24:0	%		0,5		
Acidi grassi trans	%		1	< 0,6	



Scheda Tecnica di Prodotto OLIO di SEMI di GIRASOLE



Parametri di conformità					
Chimici:					
Umidità:	%	-	0,1	< 0,05	UNI EN ISO 662
Saponi (oleato sodico)	Presenza /assenza	max 10 ppm			NGD C8 1976
Numero di iodio	Olio mg I ₂ /g	118	141	100	Calcolato
Valore di saponificazione	Olio mg KOH/g	188	194	-	Calcolato
Prova a freddo (5 ore ½ a 0°C)	Positiva /Negativa	Negativa			ISO/TS 23647
Altri parametri					
Colesterolo	%		0,5		EN ISO 12228-1 (2014)
Brassicasterolo	%		0,2		EN ISO 12228-1 (2014)
Campesterolo	%	6,5	13		EN ISO 12228-1 (2014)
Stigmasterolo	%	6	13		EN ISO 12228-1 (2014)
β-Sitosterolo	%	50	70		EN ISO 12228-1 (2014)
Delta 5 Avenasterolo	%		6,9		EN ISO 12228-1 (2014)
Delta-7-stigmasteno	%	6,5	24		EN ISO 12228-1 (2014)
Delta 7 Avenasterolo	%	3	7,5		EN ISO 12228-1 (2014)
Altri steroli	%		9,5		EN ISO 12228-1 (2014)
CONTENUTO STEROLI	ppm	1700	5200		EN ISO 12228-1 (2014)

1) La specifica di qualità è definitiva al carico in conformità a tutte le norme commerciali

2) L'azienda produttrice si riserva il diritto di utilizzare un metodo analitico interno conforme al Metodo di Riferimento Internazionale.

2. INFORMAZIONI GENERALI		
2.1	Punto/i di produzione	Porto Corsini (Ravenna)
2.2	Prodotto consegnato come	Sfuso/in bottiglia
2.3	Materia prima (semi teneri/fagioli/oligrezzi) <i>Per informazioni più aggiornate sui paesi di origine, richiedere la nostradichiarazione di origine</i>	Proveniente principalmente da Ucraina, Romania, Slovenia e Italia
2.4	Prodotto biologico/ecologico	No
2.5	Imballaggio primario (tipo + materiale)	Imbottigliamento con materiale adatto agli alimenti, in conformità al Regolamento UE 10/2011 . Formati: Lattine di metallo da 25 L, bottiglie in PET da 1L/5L/5L/10 L



Scheda Tecnica di Prodotto OLIO di SEMI di GIRASOLE



2.6	Durata di conservazione dopo il caricamento/imballaggio	Max 14 mesi per le bottiglie in PET o rinfusa in condizioni di stoccaggio corretto Max 18 mesi per le lattine Vedere 2.9. Il numero di perossidi deve essere inferiore ad un olio meq O ₂ /kg.
2.7	Codice lotto	Durata di conservazione sui tappi o sulla parte superiore delle lattine
2.8	Condizioni di conservazione raccomandate al cliente	Fornitura in pallet EPAL, avvolto in film estensibile. Condizioni di stoccaggio: ≤ 20°C, magazzino asciutto e assenza di luce
2.9	Descrizione del processo	L'olio di semi di girasole grezzo viene raffinato, decolorato e deodorato.

3. INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE ([Regolamento \(UE\) 1169/2011](#))

3.1	Origine botanica	Girasole (<i>Helianthus annuus L.</i>),
3.2	Composizione in ordine decrescente di peso	Olio di semi di girasole

4. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI Regolamento (UE) 1169/2011	Tipico g/100 g		Tipico g/100 ml (solo per liquidi) (calcolato con densità di 920g/l)	
	obbligatorio	facoltativo	obbligatorio	facoltativo
Energia	900 kcal/3700 kJ		828 kcal/3404 kJ	
Grasso di cui, acidi grassi saturi monoinsaturi (cis) polinsaturi (cis)	100 12	26 62	92 11,04	26,26 57,04
Carboidrati (mono-, di-, oligosaccaridi/amidi/polioli) di cui, zuccheri	0		n/a n/a	
Proteine	0		n/a	
Sale	< 0,05 mg		n/a	
Questo prodotto è adatto per Vegani Vegetariani Ovo-latteo vegetariani Celiaci	S i S i S i S i			
Privo di alcoli	Sì			



Scheda Tecnica di Prodotto
OLIO di SEMI di GIRASOLE



5. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (INDICATIVE)

Viscosità a 20°C	~ 62 mPa.s
Indice di rifrazione n_{D40}	1,461 - 1.468
Densità a 20°C	918 - 923 kg/m ³
Punto di infiammabilità	~ 200 °C