

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE RAFFINATO E CONFEZIONATO

Descrizione prodotto: si intende per **Olio di semi di Girasole raffinato**, l'olio estratto dai semi di *Heliantus annuus*, e sottoposto al processo di raffinazione.

Sapore e odore: neutro, caratteristico dell'olio di semi di **Girasole**, 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 ³	0,918	0,923	(NGD C18 – 1976)
Assorbimento 420nm			0,15	(1/1 V/V in n-esano)
Assorbimento 453nm			0,07	(1/1 V/V in n-esano)
Numero di iodio (Wijs)	g I ₂ /100gr	118	141	(NGD C32 – 1976)
Acidità (oleica)	%		0,15	(NGD C10 – 1976)
Numero di perossidi	meqO ₂ /kg		2	(NGD C35 – 1976)
Impurità (etere petrolio)	%		0,05	(ISO 663 – 1992)
Saponi (oleato sodico)	mg/kg		10	(NGD C8 – 1976)
Residui di solvente	ppm		1	(ISO9832 – 1992)

Composizione acidi grassi (Norme Grassi e Derivati edizione 2002)

Acido grasso	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Acido miristico	%		0,2	ISO 5508
Acido palmitico	%	5	7,6	ISO 5508
Acido palmitoleico	%		0,3	ISO 5508
Acido eptadecanoico	%		0,2	ISO 5508
Acido eptadecenoico	%		0,1	ISO 5508
Acido stearico	%	2,7	6,5	ISO 5508
Acido oleico	%	14	39,4	ISO 5508
Acido linoleico	%	48,3	74	ISO 5508
Acido linolenico	%		0,3	ISO 5508
Acido arachico	%	0,1	0,5	ISO 5508
Acido eicosenoico	%		0,3	ISO 5508
Acido beenico	%	0,5	1,5	ISO 5508
Acido erucico	%		0,1	ISO 5508
Acido lignocerico	%		0,5	ISO 5508

Metalli (riferimento Codex Alimentarius)

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

Composizione steroli

Steroli	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Colesterolo	%		0,5	NGD C71
Brassicasterolo	%		0,2	NGD C71
Campesterolo	%	6,5	13	NGD C71
Stigmasterolo	%	6,0	13	NGD C71

Composizione steroli				
Steroli	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
β-Sitosterolo	%	50	70	NGD C71
Δ5 Avenasterolo	%		6,9	NGD C71
Δ7-Stigmastenolo	%	6,5	24	NGD C71
Δ7-Avenasterolo	%	3	7,5	NGD C71
Contenuto steroli	mg/kg	1700	5000	NGD C72
Punto di infiammabilità (open cup)	~ 300 °C		Punto di fumo	~ 200 °C
Antiossidanti	inertizzante: AZOTO		Additivi	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 la preparazione della maionese, ottimo per tutti gli usi di cucina

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI obbligatorie da dicembre 2014 (Reg 1169/2011 , da dic 2014)

Valori medi per:	1 cucchiaino (10 g) (*)		100 g		% GDA (per 100g)
Energia	90	kcal	900	kcal	44%
	370	kJ	3700	kJ	44%
Grassi	10	g	100	g	143%
di cui:					
• acidi grassi saturi	1,2	g	12	g	60%
• acidi grassi mono insaturi	3,0	g	30	g	
• acidi grassi polinsaturi	5,8	g	58	g	
Carboidrati	0	g	0	g	0%
di cui zuccheri	0	g	0	g	0%
Proteine	0	g	0	g	0%
Sale	0	g	0	g	0%

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.

Allergeni (All. II Reg 1169/2011)	Non contiene allergeni	Adatto per consumo celiaci	Adatto
Organismi Geneticamente Modificati	Non contiene, non è costituito, non deriva da OGM	Origine	Confezionato in Italia, raffinato in Italia / EU
Idrogenazione	Non sottoposto a idrogenazione, né parziale né totale	Irradiazione	Non sottoposto a irradiazione
KOSHER (Pareve)	Si, certificato	Halal	Compatibile, ma non certificato
Adatto al consumo vegano	Si	Testato su animali	No