

	SCHEDA TECNICA	ST/PF/06 Rev. 05 del 04/11/2018 Pag. 1 di 2
OLIO RAFFINATO DI GIRASOLE OLEICO		

Prodotto: *olio ottenuto dall'estrazione dei semi di girasole ad alto contenuto di acido oleico (Helianthus Annus L.), sottoposto al processo di raffinazione. Il prodotto idoneo per l'utilizzo in prodotti alimentari.*

Analisi organolettica - sensoriale		Specifiche	
Sapore		Neutro, tipico	
Aspetto		Giallo chiaro, brillante e limpido	
Specifiche chimico fisiche	U.M.	Limiti	Riferimenti
Numero di perossidi	meq O ₂ /kg	≤ 1,0	NGD C 35
Acidità	%	≤ 0,1	NGD C 10
Colore	Abs a420 nm	≤ 0,2	Salari
	Abs a453 nm	≤ 0,1	Salari
Saponi	ppm	≤ 10	NGD C 8
Impurità	%	≤ 0,05	NGD C 7
Numero di iodio		78-90	NGD C 32
Cold test	5 _{1/2} h a 0°C	Negativo	
Composizione Acidi Grassi %			
Acido miristico	C 14:0 %	≤ 0,1	NGD C 42
Acido palmitico	C 16:0 %	2,6 - 5,0	NGD C 42
Acido palmitoleico	C 16:1 %	≤ 0,1	NGD C 42
Acido stearico	C 18:0 %	2,9 - 6,2	NGD C 42
Acido oleico	C 18:1 5	≥ 80,0	NGD C 42
Acido linoleico	C 18:2 %	2,1 - 20	NGD C 42
Acido linolenico	C 18:3 %	≤ 0,3	NGD C 42
Acido arachico	C 20:0 %	0,2 - 0,5	NGD C 42
Acido eicosenoico	C 20:1 %	0,1-0,5	NGD C 42
Acido beenico	C22:0 %	0,5 - 1,6	NGD C 42
Acido erucico	C 22:1 %	≤ 0,3	NGD C 42
Acido lignocericico	C 24:0 %	≤ 0,5	NGD C 42
Idrocarburi Policiclici Aromatici			
Benzo (a) pirene (BaP)	ppb	≤ 2	Metodo interno in HPLC
IPA4 (BaP+BaA+BbFA+CHR) Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene	ppb	≤ 10	
Metalli pesanti			
Fe	ppm	max 1.5	ISO 8294-1994
Cu	ppm	max 0.1	ISO 8294-1994

SCHEMA TECNICA		ST/PF/06 Rev. 05 del 04/11/2018 Pag. 2 di 2	
OLIO RAFFINATO DI GIRASOLE OLEICO			
Pb	ppm	max 0.1	ISO 12193-1994
As	ppm	max 0.1	AOAC 963.21-1990
Oli Minerali			
Oli Minerali (C ₁₀ -C ₅₄)	ppm	max 50	Fediol Guideline 08COD131 FINAL 30/7/08
Additivi			
Additivi	%	Assenti	
Solventi			
Esano	ppm	≤1,0	ISO 9832:2002
Pesticidi			
Pesticidi	mg/Kg	Come da Reg. 396/05 e s.m.i.	UNI EN 1528-1:1997+ UNI EN 1528-2:1997
Diossine			
PCDD/F-TEQ	pg/g	0,75	EPA 1613B 1994
PCDD/F-PCB-TEQ	pg/g	1,25	EPA 1668 C 2010
PCB	pg/g	40	EPA 1668 C 2010
Micotossine			
Micotossine	µg/Kg	Come da Reg. 1881/06	
Conservazione			
Termine minimo di conservazione	mesi	18	
Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.			
<i>Per i parametri non espressamente specificati, si fa riferimento a quanto riportato nelle normative vigenti in Italia e in EU e secondo le norme NGD Ia006-02 e il CODEX ALIMENTARIUS.</i>			