

Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>		STA S001
Olio di semi di arachide raffinato <i>Refined groundnut seed oil</i>		
Verifica : RSGI	Approvazione: COM	Ref. PGS 16 SMM

Composizione, descrizione prodotto – Product description

Olio di arachide raffinato ad uso alimentare. Olio ottenuto dai semi di *Arachis Hypogea* L. e sottoposto a processo di raffinazione.
Refined groundnut oil for alimentary use. Oil subjected to refining, obtained from Arachis Hypogea L seeds.

Requisiti generali – General requirements

Le materie prime, il prodotto finito e la tecnologia di produzione sono conformi alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto è realizzato nel rispetto delle "Good Manufacturing Practice" e sotto controllo igienico-sanitario, come da idoneo piano HACCP, al fine di evitare possibili contaminazioni durante la produzione.

Raw materials, finished goods and production technology are in conformity with national and UE legislation. Product is manufactured according to "Good Manufacturing Practice" under a health/sanitary control in order to avoid potential contamination during production, as a suitable HACCP system.

Caratteristiche organolettiche – Organoleptic specification

Liquido limpido a 20°C. Sapore delicato caratteristico dell'olio, privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.

Limpid liquid at 20°C. Characteristic oil flavour, free from anomalous and unpleasant odours and flavours

Standars chimici e chimico-fisici – Chemical and chemical-physical standards

Parametri - <i>Parameters</i>	Min - Max	U.M.	Metodo - <i>Method</i>
Acidità in acido oleico - <i>F.F.A.(oleic acid)</i>	max. 0,10	%	NGD C10
Peroossidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>	max. 1,0	mEq O ₂ /Kg	NGD C35
Saponi - <i>Soap content</i>	max. 10	ppm	NGD C8
Colore a 420 nm 1:1 in n-esano - <i>Colour at 420 nm 1:1 n-hexane</i>	max. 0,20	A	
Colore a 453 nm 1:1 in n-esano - <i>Colour at 453 nm 1:1 n-hexane</i>	max. 0,10	A	

Composizione degli acidi grassi, per GLC - *GLC ranges of fatty acids composition*

C12:0 – Acido Laurico – <i>Lauric acid</i>	ND – 0,1	%	C18:3 – Acido linolenico – <i>Linolenic Acid</i>	ND – 0,3	%
C14:0 – Acido Miristico – <i>Myristic Acid</i>	ND – 0,1	%	C20:0 – Acido Arachico – <i>Arachic Acid</i>	0,5 – 2,0	%
C16:0 – Acido Palmitico – <i>Palmitic Acid</i>	5,0 – 14,0	%	C20:1 – Acido Eicosenoico – <i>Eicosenoic Acid</i>	0,7 – 3,0	%
C16:1 – Acido Palmitleico – <i>Palmitleic Acid</i>	ND – 0,2	%	C20:2 – Acido Eicosadienoico – <i>Eicosadienoic Acid</i>	ND	%
C17:0 – Acido Eptadecanoico – <i>Eptadecanoic Acid</i>	ND – 0,1	%	C22:0 – Acido Beenico – <i>Behenic Acid</i>	1,5 – 4,5	%
C17:1 – Acido Eptadecenoico – <i>Eptadecenoic Acid</i>	ND – 0,1	%	C22:1 – Acido Erucico – <i>Erucic Acid</i>	ND – 0,3	%
C18:0 – Acido Stearico – <i>Stearic Acid</i>	1,0 – 4,5	%	C22:2 – Acido Docosadienoico – <i>Docosadienoic Acid</i>	ND	%
C18:1 – Acido Oleico – <i>Oleic Acid</i>	35,0 – 76,0	%	C24:0 – Acido Lignocericico – <i>Lignoceric Acid</i>	0,5 – 2,5	%
C18:2 – Acido Linoleico – <i>Linoleic Acid</i>	8,0 – 43,0	%	C24:1 – Acido Tetracosenoico – <i>Tetracosenoic Acid</i>	ND – 0,3	%

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nella norma tecnica NGD (Norme Grassi e Derivati) e al Codex Alimentarius nelle edizioni correnti.

For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with the NGD (Norme Grassi e Derivati) technical legislation values and with the current Codex Alimentarius values.

Dichiarazione nutrizionale – Nutrition Declaration - Reg UE 1169/2011

	Per 100 ml	Per 100 g
Energia: <i>Energy:</i>	3382 kJ - 823 kcal	3700 kJ - 900 kcal
Grassi: <i>Fat:</i>	91,4 g	100,0 g
di cui: <i>of which:</i>		
Acidi grassi saturi <i>saturates</i>	16,3 g	17,8 g
Acidi grassi monoinsaturi <i>Mono-unsaturates</i>	52,0 g	56,9 g
Acidi grassi polinsaturi <i>Polyunsaturates</i>	23,1 g	25,3 g
Carboidrati: <i>Carbohydrate:</i>	0,0 g	0,0 g
Di cui zuccheri: <i>of which Sugars:</i>	0,0 g	0,0 g
Fibre: <i>Fibre:</i>	0,0 g	0,0 g
Proteine: <i>Protein:</i>	0,0 g	0,0 g
Sale: <i>Salt:</i>	0,0 g	0,0 g

Scheda tecnica - Technical data sheet	STA S001
Olio di semi di arachide raffinato <i>Refined groundnut seed oil</i>	

Contaminanti – Contaminants

Parametri - Parameters	Min - Max	U.M.	Riferimento legislativo - legislative reference
Benzo (a) pirene <i>Benzo (a) pyrene</i>	max. 2,0	ppb	Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene <i>Sum of Benzo (a) pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene</i>	max. 10,0	ppb	Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Metalli pesanti – Heavy metal			
• Ferro - <i>Iron</i>	max 1,5	mg/kg	Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
• Rame – <i>Copper</i>	max 0,1	mg/kg	
• Piombo - <i>Lead</i>	max 0,1	mg/kg	
• Arsenico – <i>Arsenic</i>	max 0,1	mg/kg	
Residui di presidi fitosanitari <i>Remainder of fitosanitary</i>	Come da legislazione italiana/comunitaria vigente. <i>As per Italian or CE legislation in force.</i>		
Somma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 e PCB180 <i>Sum PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 and PCB180</i>	max 40	ng/g olio	Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Somma Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) <i>Sum Dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)</i>	max 0,75	pg/g olio	Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Somma Diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) <i>Sum Dioxins and dioxin like (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)</i>	max 1,25	pg/g olio	Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Solventi (esano) <i>Solvent (hexane)</i>	max 1	mg/kg	NGD
Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme alla legislazione vigente. <i>For all characteristics not above mentioned, product is consistent with legislation in force</i>			

OGM - GMO

Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM).
The product does not contain and does not rise from genetically modified organisms (GMO).

Allergeni - Allergens

Il prodotto contiene olio di semi di arachide raffinato. Altri ingredienti allergenici assenti.
Il prodotto non contiene glutine.
*The product contains refined oil of groundnut. Others allergens ingredients absent.
The product does not contain gluten.*

Radiazioni ionizzanti - Ionizing radiation:

Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti.
The product is not exposed to ionizing radiation.

Stoccaggio e trasporto – Storage and transport

La consegna, se prevista, viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Nel caso di olio sfuso, al fine di preservare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto si consiglia uno stoccaggio:

1. In adeguati serbatoi di acciaio inox sotto battente di azoto
2. Lontano da ogni fonti di calore e da esposizione alla luce
3. A temperature comprese tra 18-20°C

Nel caso di olio confezionato, al fine di preservare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto si consiglia uno stoccaggio:

1. Nei contenitori originali
2. Lontano da ogni fonti di calore e da esposizione alla luce
3. A temperature comprese tra 18-25°C

If agreed, delivery is through proper insulated stainless steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.

In case of bulk oil, in order to preserve the chemical-physical and organoleptic characteristics of the product we recommend one storage:

1. In appropriate stainless steel tanks under nitrogen
2. Far from all sources of heat and by exposure to light
3. At temperatures of between 18-20 ° C

In case of a packaged product, in order to preserve the chemical-physical and organoleptic characteristics of the product we recommend one storage:

1. In original containers
2. Far from any source of heat and exposure to light
3. At temperatures between 18-25 ° C