



SCHEDA TECNICA

ST/PF/02
Rev. 16 del 29/09/20
Pag. 1 di 3

OLIO RAFFINATO DI GIRASOLE

Definizione:	<i>Olio ottenuto dall'estrazione dei semi di girasole (Helianthus Annus L.), sottoposto al processo di raffinazione. Il prodotto è idoneo per l'utilizzo in prodotti alimentari e come materia prima per mangimi.</i>
Requisiti generali	<i>Le materie prime, il prodotto finito e le tecnologie di produzione sono conformi alle normative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto è ottenuto sotto controllo igienico sanitario, come da nostro piano di autocontrollo HACCP, al fine di evitare ogni possibile contaminazione durante la lavorazione. Olio prodotto in Italia Il prodotto è certificato KOSHER</i>

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	UNI EN ISO 3960
Acidità	%	≤ 0,1	UNI EN ISO 660
Saponi	ppm	≤ 10	NGD C 8
Impurità	%	≤ 0,05	UNI EN ISO 663
Numero di iodio		118-141	UNI EN ISO 3961
Cold test	5 _{1/2} h a 0°C	No Torbidità	
Punto di fumo	°C	>220	NGD C77
Composizione Acidi Grassi %			
Acido miristico	C 14:0 %	≤ 0,2	UNI EN ISO 12966
Acido palmitico	C 16:0 %	5,0-7,60	UNI EN ISO 12966
Acido palmitoleico	C 16:1 %	≤ 0,3	UNI EN ISO 12966
Acido stearico	C 18:0 %	2,4-6,5	UNI EN ISO 12966
Acido oleico	C 18:1 5	14,0-39,4	UNI EN ISO 12966
Acido linoleico	C 18:2 %	48,3-74,0	UNI EN ISO 12966
Acido linolenico	C 18:3 %	≤ 0,3	UNI EN ISO 12966
Acido arachico	C 20:0 %	0,1-0,5	UNI EN ISO 12966
Acido eicosenoico	C 20:1 %	≤ 0,3	UNI EN ISO 12966
Acido beenico	C22:0 %	0,3-1,5	UNI EN ISO 12966
Acido erucico	C 22:1 %	≤ 0,3	UNI EN ISO 12966
Acido lignocerico	C 24:0 %	≤ 0,5	UNI EN ISO 12966
Composizione di acidi grassi come da norma UNI 22065			

**SCHEDA TECNICA****ST/PF/02**
Rev. 16 del 29/09/20
Pag. 2 di 3**OLIO RAFFINATO DI GIRASOLE**

Steroli			
Composizione come da norma UNI 22065			
Informazioni nutrizionale			
Valore energetico	Kcal/100g KJ/100g	900 3700	
Proteine	g/100g	0,0	
Grassi	g/100g	100	
Grassi saturi	g/100g	11	
Grassi monoinsaturi	g/100g	26	
Grassi polinsaturi	g/100g	62	
Carboidrati	g/100g	0,0	
di cui zuccheri	g/100g	0,0	
Sodio	g/100g	0,0	
Valori medi rilevati dal calcolo dei dati generalmente accettati e fissati in letteratura			
Idrocarburi Policiclici Aromatici			
Benzo (a) pirene (BaP)	ppb	≤ 2	Metodo interno in GC-MS
IPA4 (BaP+BaA+BbFA+CHR) Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene	ppb	≤ 10	
Metalli pesanti			
Fe	ppm	≤ 1.5	ISO 8294-1994
Cu	ppm	≤ 0.1	ISO 8294-1994
Pb	ppm	≤ 0.1	ISO 12193-1994
As	ppm	≤ 0.1	AOAC 963.21-1990
Solventi			
Esano	ppm	≤ 1,0	ISO 9832:2002
Glicidil esteri			
Glicidil esteri espressi come glicidolo	µg/Kg	≤ 1000	AOCS Cd 29b-13, GC/MS 2013
3-MCPD	µg/Kg	≤ 1250	AOCS Cd 29b-13, GC/MS 2013
Additivi			
Additivi	%	Assenti	
Allergeni			
Ingredienti allergenici assenti. Etichettatura allergeni non necessaria. Il prodotto non contiene glutine			

**SCHEDA TECNICA****ST/PF/02**
Rev. 16 del 29/09/20
Pag. 3 di 3**OLIO RAFFINATO DI GIRASOLE**

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	ng/g	≤ 40	EPA 1668 C 2010
Micotossine			
Micotossine	µg/Kg	Reg. 1881/06 D.Lgs 149/04 Dir 2002/32/CE e s.m.i.	
Trattamenti di Processo			
Irradiazioni raggi UV – e Gamma			NO
Ionizzazione			NO
Idrogenazione			NO
Nanotecnologie			NO
Stoccaggio e trasporto			
Una volta prodotto, l'olio viene stoccato in serbatoi di acciaio inox corrispondenti alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti. Il trasporto viene effettuato con mezzo idoneo alle norme igienico sanitarie secondo le cogenti normative legislative.			
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 la norma UNI 22065 e il CODEX ALIMENTARIUS.</i>			