

Fidenza, 27/04/2016

Spett.le
SEPPI GEBHARD SAS
Naz Sciaves (BZ)

SCHEDA TECNICA OLIO DI SEMI DI GIRASOLE RAFFINATO rev.1 del 02/01/14

Caratterizzazione chimica:

Numero di iodio	118 - 141	NGD C 32-1976
Acidità %	max 0,20	NGD C 10-1976
Colore a 420 nm	max 0,20	1/1 V/V in n-esano
Colore a 453 nm	max 0,10	1/1 V/V in n-esano
Saponi	max 10 ppm	NGD C 8-1976
Numero di perossidi	max 7	NGD C 35-1976
Punto di Fumo	200° C	
Oli minerali	<50 ppm	
ASPETTO	liquido, limpido a 20° C	
SAPORE	leggero, caratteristico dell'olio di semi	
ODORE	assenza di odori anomali o sgradevoli	
Viscosità cinematica 40°C mm ² /s	32,30	

Composizione acidi grassi:

Valori di riferimento (ISO 5508 N.G.D.Ed.2002)

Composizione acidi grassi:

Acido miristico	%	max 0,2
Acido palmitico	%	5,0-7,6
Acido palmitoleico	%	max 0,3
Acido eptadecanoico	%	max 0,2
Acido eptadecenoico	%	max 0,1
Acido stearico	%	2,7-6,5
Acido oleico	%	14,0-39,4
Acido linoleico	%	48,3-74,00
Acido linolenico	%	max 0,3
Acido arachico	%	0,1-0,5
Acido eicosenoico	%	max 0,3
Acido beenico	%	0,3-1,5
Acido lignocerico	%	max 0,5

Allergeni : assenti

OGM: il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti



Azienda certificata Global Standard for Food Safety
Version 7 da CSQA Certificazioni SRL

Conformità HACCP

Made in Italy



OLI DI OLIVA – OLI DI SEMI

Uso Alimentare – Industriale –
Chimico – Zootecnico

OLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Agricoltura Biologica

TMC per prodotto confezionato: 18 mesi a partire dalla data di confezionamento se conservato in un luogo fresco e asciutto lontano da luce e fonti di calore.

TMC per prodotto sfuso: si consiglia il consumo/confezionamento entro i 6 mesi se conservato in contenitori idonei in un luogo fresco e asciutto lontano da luce e fonti di calore. Il trasporto degli oli sfusi viene effettuato con autocisterne e tank conformi alle normative igienico-sanitarie.

LA PRESENTE E' DA RITENERE VALIDA FINO A NOSTRA NUOVA COMUNICAZIONE IN QUANTO I PARAMETRI SOPRA RIPORTATI SONO QUELLI DI LEGGE, NECESSARI PER VERIFICARE LA CONFORMITA' DEI CERTIFICATI DI ANALISI.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Quantità media per 100 ml (Reg. EU n.1169/2011)

Energia	<i>kJ 3404 / kcal 828</i>
Grassi	<i>g 92</i>
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	<i>g 11</i>
<i>acidi grassi monoinsaturi</i>	<i>g 25</i>
<i>acidi grassi polinsaturi</i>	<i>g 56</i>
Carboidrati	<i>g 0</i>
<i>di cui zuccheri</i>	<i>g 0</i>
Fibre	<i>g 0</i>
Proteine	<i>g 0</i>
Sale	<i>g 0</i>

Oleificio SPERONI s.r.l.

~~Fraz. S. Margherita n. 28~~
43036 FIDENZA (PR)
Cod. Fisc. 00166970343
Part. IVA 00166970343

OLEIFICIO SPERONI s.r.l. Fraz. S. Margherita n. 28 43036 FIDENZA (PR) ITALY
Tel. +39 0524 63102 – Fax +39 0524 63288 E-mail: info@oleificiosperoni.it www.oleificiosperoni.it