

"DAL 1954"

43036 FIDENZA (PR) - Frazione Santa Margherita, 28



MADE IN ITALY

Un sapore di tradizione giusto per la tua tavola

F CORTESIA



Fidenza, 20/07/2015

Spett.le SEPPI GEBHARD SAS Naz Sciaves (BZ)



SCHEDA TECNICA OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO RAFFINATO

(Numero di iodio minimo 64) (Rev.01 del 02/01/2014)

Descrizione:

prodotto interamente vegetale ottenuto esclusivamente dall'olio di palma sottoposto a processo di frazionamento e successivamente raffinato per uso alimentare.



9	Caratteristiche chimico-	Metodo	Unita'	Valori standard
<u> </u>	Fisiche			
(Umidita'	NGD C 3-1976	%	max 0.10
-	F.F.A. (acido oleico)	NGD C10-1976	%	max 0.10
1	Numero di perossidi	NGD C35-1976	meqO2/kg	max 10
1	Rancidita' (Kreis)	NGD C56-1976		negativo
1	Vumero di iodio	NGD C32-1972	gl2/100	min.64
F	Punto di intorbidimento	AOCS Cc 6-25	°C	2-4
((cloud Point)			
F	Punto di fumo	NGD C77-1989	°C	> 217
5	Stabilità all'ossidazione	Rancimat (120 °C)	ore	min.10
F	Punto di ebollizione		> 350	O°C in decomposizione
E	Benzo(a)pyrene		ppb	< 2
1	CPA totali (IPA 4)		ppb	<10



4 4)	ppb	<10



Composizione acidi grassi: (Reg CEE2568/91 All.XA-All.XB applicato all'olio di semi) Valori di riferimento (ISO 5508 N.G.D.Ed.2002)



<u>Analisi GLC</u>	NGD C41, 42-1976	%
C12 acido laurico		max 0.5
C14 acido miristico		max 1.5
C16 acido palmitico		33-38
C18 acido stearico		3-5
C18:1 acido oleico		42-47
C18:2 acido linoleico		11-16
C18:3 acido linolenico		max 0.5



patogeni



"DAL 1954"

43036 FIDENZA (PR) - Frazione Santa Margherita, 28



assenti

Un sapore di tradizione giusto per la tua tavola



Caratteristiche microbiologiche		
carica batterica totale	U.F.C./g	<10
muffe e lieviti	U.F.C./g	<10
eneterobacteriaceae	U.F.C./g	<10

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.



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



<u>TMC per prodotto sfuso</u>: si consiglia il consumo/confezionamento entro i 6 mesi a fine mese 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.



43036 FIDENZA (PR Cod. Fisc. 00166970343 Pagl. IVA 00166970343









Reg. CE 1019/2002 Ricodificato dal Reg. UE n. 29/2012

43036 FIDENZA (PR) - Frazione Santa Margherita, 28



Un sapore di tradizione giusto per la tua tavola

F CORTESIA



Fidenza, 20/07/2015

Spett.le SEPPI GEBHARD SAS Naz Sciaves (BZ)



SCHEDA TECNICA OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO RAFFINATO (Numero di iodio minimo 62) (Rev.01 del 02/01/2014)

Descrizione:

Caratteristiche chimica-

prodotto interamente vegetale ottenuto esclusivamente dall'olio di palma sottoposto a processo di frazionamento e successivamente raffinato per uso alimentare.



Caratteristiche chimico-	Metodo	Unita'	Va	lori std
fisiche				
F.F.A. (acido oleico)	NGD C10-1976		%	max0.10
Numero di perossidi	NGD C35-1976		megO2/kg	max 10
Rancidita' (Kreis)	NGD C56-1976			negativo
Numero di iodio	NGD C32-1972		gl2/100g	min 62
Punto di intorbidimento (cloud p	point)AOCS Cc 6-25		°C	4 - 8
Punto di fumo	NGD C77-1989		°C	> 217
Stabilità all'ossidazione	Rancimat (120 °C)		ore	≥ 11
Benzo(a)pyrene	ppb			< 2
IPA totali (IPA4)	ppb			<10



Composizione acidi grassi: Valori di riferimento (ISO 5508 N G D Ed 2002)



Valori di Titer illiento (130 9306 N.G.D.Ed.2002)				
Analisi GLC	NGD C41, 42-1976	%		
C12 acido laurico		max 0,5		
C14 acido miristico		max 1.5		
C16 acido palmitico		34 - 38		
C18 acido stearico		3 - 5		
C18:1 acido oleico		42 - 46		
C18:2 acido linoleico		12 - 15		
C18:3 acido linolenico		max 0.5		
Acidi grassi trans totali	NGD C74 - 1989	max 0,5		
Caratteristiche microbiologiche				



Caratteristiche microbiologiche		
carica batterica totale	U.F. <i>C</i> ./g	<10
muffe e lieviti	U.F. <i>C./g</i>	<10
enterobacteriaceae	U.F.C./g	<10



E CORTESIA

Tel. 0524/63102 Fax 0524/63288 e-mail: info@oleificiosperoni.it www.oleificiosperoni.it



"DAL 1954"

43036 FIDENZA (PR) - Frazione Santa Margherita, 28



Reg. CE 1019/2002

Un sapore di tradizione giusto per la tua tavola

patogeni

assenti



Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

TMC per prodotto confezionato: 18 mesi a fine mese 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 a fine mese 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.



Oleificio SPERONI s.r.l.

Fraz S. Marphofte 28 43036 FIDENZA (PR Cod. Fisc. 00166970343

Part. IVA 00166970343







