



SCHEDA TECNICA N° FTUEIT-ES-CC/77

Edizione: 5

Data: 12/01/2022

Referenza: 803697

Denominazione legale: **OLIO RAFFINATO DI SEMI SPECIALE PER FRITTURE**Denominazione commerciale: **OLIO DI COMPOSIZIONE 12 - EXCELLENCE**

1	<b>Descrizione del prodotto:</b>	Miscela di oli raffinati di semi con agente antischiuma
2	<b>Ingredienti:</b>	Olio raffinato di girasole, olio raffinato di girasole alto oleico, olio raffinato di vinaccioli d'uva e antischiuma: E900
3	<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	
	Acidità (% di acido oleico)	<0,2
	Indice di perossidi accettazione del lotto (meq O2/kg)	<2,5
	Indice di perossidi fine della vita (meq O2/kg)	<10
	Color rosso Lovibond	0,5-1,7
	Color giallo Lovibond	4-20
	Composizione degli acidi grassi	
	Miristico C14:0 (%)	<0,1
	Palmitico C16:0 (%)	2,5-7,5
	Palmitoleico C16:1 (%)	<0,2
	Stearico C18:0 (%)	2-6
	Oleico C18:1 (%)	40-65
	Linoleico C18:2 (%)	25-45
	Linolenico C18:3 (%)	<0,9
	Arachidonico C20:0 (%)	<0,7
	Eicosenoico C20:1 (%)	<0,3
	Beenico C22:0 (%)	<1
	Lignocerico C24:0 (%)	<0,3
4	<b>Informazioni nutrizionali:</b>	per 100 g (Conforme al regolamento UE 1169/2011)
	Valore energetico	3700kJ/900Kcal
	Grassi	100 g
	dei quali	
	Saturi	10 g
	Monoinsaturi	45 g
	Carboidrati	0 g
	dei quali	
	Zuccheri	0 g
	Proteine	0 g
	Sale	0 g
	Vitamina E	60 mg (500%VRN)/(500%NRV) Valori di riferimento dei nutrienti
5	<b>Inquinanti:</b>	
	Metalli pesanti	Conforme al regolamento UE 1881/2006 e successive modifiche
	Benzo-alfa-pirene (µg/kg)	Conforme al regolamento UE 1881/2006 e successive modifiche
	4HAP (µg/kg) / 4PAH (µg/kg)	Conforme al regolamento UE 1881/2006 e successive modifiche
	Acido erucico (g/kg)	Conforme al regolamento UE 696/2014 e successive modifiche
	Pesticidi	Conforme al regolamento UE 396/2005 e successive modifiche
	Somma di diossine (EQT PCDD/F-OMS)(pg/g grasso)	Conforme al regolamento UE 1881/2006 e successive modifiche
	Somma di diossine e PCB simili alle diossine (pg/g grasso)	Conforme al regolamento UE 1881/2006 e successive modifiche
	Somma di 6 PCB (ng/g grasso)	Conforme al regolamento UE 1259/2011
	Estere glicidilico e 3-MCPD	Conforme al regolamento 1881/2006 e successive modifiche
6	<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Non applicabile agli oli visto il suo contenuto d'acqua nullo
7	<b>Confezionato in:</b>	
	Plastica	0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/7,5/10/25 L
	Vetro	-
	Latta	-
8	<b>Condizioni speciali</b>	
	di conservazione:	Conservare il luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce. Chiudere bene la confezione dopo l'uso
	di trasporto:	Non è necessario il controllo della temperatura
	Da consumarsi preferibilmente entro	12, 15 o 18 mesi dalla data di confezionamento secondo il riferimento
9	<b>Etichettatura</b>	Informazioni dettagliate all'articolo 9 del regolamento UE 1169/2011: Denominazione dell'alimento, elenco degli ingredienti, quantità netta, data di consumo preferibile, condizioni di conservazione, condizioni di utilizzo, ragione sociale, informazioni nutrizionali, indicazioni obbligatorie.
10	<b>Destinazione finale prevista per il prodotto</b>	Il prodotto può essere consumato da qualsiasi gruppo di popolazione. Adatto a vegani, vegetariani, latte-ovo vegetariani e celiaci.
11	<b>Allergeni</b>	Non contiene nessun allergene descritto all'Allegato II del regolamento UE 1169/2011

12	<b>OGM</b> prodotti geneticamente modificati, e in tal modo si evitano possibili contaminazioni incrociate. Il prodotto può essere considerato privo di OGM secondo il regolamento UE 1829/2003 e 1830/2003
13	<b>Identificazione del lotto</b> L-AAXXXYY, dove AA sono le ultime due cifre dell'anno in corso; XXXX sono cifre consecutive dal 3000 al 7999; YY sono Giorno giuliano (in caso di carichi alla rinfusa, è solo codificato AAXXX)
14	<b>Modalità d'uso</b> Particolarmente utilizzato nelle frittiture. Viene utilizzato secondo i gusti per la preparazione e il condimento dei piatti.

Le informazioni dettagliate sono di carattere confidenziale, pertanto è vietato divulgarne il contenuto senza il previo consenso di Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU.