



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	Descrizione del prodotto:	Miscela di oli raffinati di semi con agente antischiuma
2	Ingredienti:	Olio raffinato di girasole, olio raffinato di girasole alto oleico, olio raffinato di vinaccioli d'uva e antischiuma: E900
3	Caratteristiche chimico-fisiche:	
	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	Informazioni nutrizionali:	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	Inquinanti:	
	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	Caratteristiche microbiologiche:	Non applicabile agli oli visto il suo contenuto d'acqua nullo
7	Confezionato in :	
	Plastica	0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/7,5/10/25 L
	Vetro	-
	Latta	-
8	Condizioni speciali	
	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	Etichettatura	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	Destinazione finale prevista per il prodotto	Il prodotto può essere consumato da qualsiasi gruppo di popolazione. Adatto a vegani, vegetariani, latte-ovo vegetariani e celiaci.
11	Allergeni	Non contiene nessun allergene descritto all'Allegato II del regolamento UE 1169/2011

12	OGM 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	Identificazione del lotto 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	Modalità d'uso 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.