

SCHEDA TECNICA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

DENOMINAZIONE : OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 14 MESI

MODALITA' DI CONSERVAZIONE : CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Acidità libera in Acido Oleico : 0,60 %
Reazione di Kreiss : negativo
Numero di perossidi : 10,80

Determinazione dei Trigliceridi in H.P.L.C.

Trilinoleina :
Calcolo di ECN 42 :

Determinazione della Frazione Sterolica

Colesterolo
Brassicasterolo
24 Metilen Colesterolo
Campesterolo
Campestanolo
Stigmasterolo
Delta 7 Campesterolo
Delta 5 – 23 Stigmastadienolo
Clerosterolo
Sitosterolo
Sitostanolo
Delta 5 Avenasterolo
Delta 5-24 Stigmastadienolo
Betasitosterolo
Delta 7 Stigmastenolo
Delta 7 Avenasterolo
Eritrodiolo + Uvaolo
Eritrodiolo + Uvaolo
Contenuto steroli totali
Alcoli Alifatici Totali

Determinazione contenuto di cere

TOT. mg/kg %
36 + 38 %
40 + 42 %
44 + 46 %

Solventi Alogenati

PPM %

Idrocarburi

3-5 Stigmastadiene	ppm
R1	
R2	

Lipasi Pancreatica

Acido palmitico + Acido stearico	%
----------------------------------	---

Determinazione degli Acidi Grassi

Acido Miristica	0,01	%
Acido Palmitico	10,69	%
Acido Palmitoleico	0,92	%
Acido Eptadecanoico	0,05	%
Acido Stearico	4,00	%
Acido Oleico	79,01	%
Acido Linoleico	5,52	%
Acido Arachico	0,40	%
Acido Linolenico	0,69	%
Acido Eicosenoico	0,25	%
Acido Beenico	0,10	%
Acido Erucico	---	%
Acido Lignocerico	0,05	%

Determinazione degli Acidi Grassi Trans

Isomeri-Trans c18-1	0,02	%
Isomeri-Trans c18-2 c18-3	0,02	%

Idrocarburi Policiclici Aromatici in mg/kg

Benzo (a) pirene
Benzo (e) pirene
Benzo (a) antracene
Benzo (b) fluoroantracene
Benzo (k) fluoroantracene
Benzo (a,h) antracene
Benzo (g,h,i) terilene
Benzo (1,2,3 -c-d) pirene
I.P.A. totali

Esame spettrofotometrico nell'UV :

K 232	1,740
K 270	0,135
Delta K	- 0,002