

SCHEDA TECNICA OLIO DI OLIVA RAFFINATO

DENOMINAZIONE : OLIO DI OLIVA RAFFINATO

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 18 MESI

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Acidità libera in Acido Oleico : 0,15 %
Reazione di Kreiss : negativo
Numero di perossidi :

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

Trilinoleina : 0,35 %
Calcolo di ECN 42 : 0,20 %

Determinazione della Frazione Sterolica

Colesterolo	0,15	%
Brassicasterolo	0,08	%
24 Metilen Colesterolo		%
Campesterolo	3,32	%
Campestanolo	0,20	%
Stigmasterolo	2,07	%
Delta 7 Campesterolo		%
Delta 5 – 23 Stigmastadienolo		%
Clerosterolo		%
Sitosterolo		%
Sitostanolo		%
Delta 5 Avenasterolo		%
Delta 5-24 Stigmastadienolo		%
Betasitosterolo	93,60	%
Delta 7 Stigmastenolo	0,39	%
Delta 7 Avenasterolo	0,65	%
Eritrodiolo + Uvaolo	3,10	%
Eritrodiolo + Uvaolo		mg/100g
Contenuto steroli totali	125,00	ppm
Alcoli Alifatici Totali		mg/100g

Determinazione contenuto di cere

TOT. mg/kg	325,00	%
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	0,05	%
Acido Palmitico	13,50	%
Acido Palmitoleico	1,42	%
Acido Eptadecanoico	0,23	%
Acido Stearico	2,34	%
Acido Oleico	71,15	%
Acido Linoleico	10,46	%
Acido Arachico	0,41	%
Acido Linolenico	0,68	%
Acido Eicosenoico	0,28	%
Acido Beenico	0,07	%
Acido Erucico	---	%
Acido Lignocerico	---	%

Determinazione degli Acidi Grassi Trans

Isomeri-Trans c18-1	0,10	%
Isomeri-Trans c18-2 c18-3	0,10	%

Idrocarburi Policiclici Aromatici in mg/kg

Benzo (a) pirene	<	0,5
Benzo (e) pirene	<	0,5
Benzo (a) antracene	<	0,5
Benzo (b) fluoroantracene	<	0,5
Benzo (k) fluoroantracene	<	0,5
Benzo (a,h) antracene	<	0,5
Benzo (g,h,i) terilene	<	0,5
Benzo (1,2,3 -c-d) pirene	<	0,5
I.P.A. totali	<	0,5

Esame spettrofotometrico nell'UV :

K 232	2,447
K 270	0,807
Delta K	0,107