



file: sta\_s003 - girasole a.l. raffinato

Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>		STA S003
Olio di semi di girasole raffinato <i>ad alto contenuto di acido linoleico</i> <i>Refined sunflower oil high linoleic acid</i>		Rev. 4 del 02/01/12 Pag. 1 di 2
Verifica : RSGI	Approvazione: COM	Ref. PGS 16 SMM

### Composizione, descrizione prodotto - *Product description*

Olio di girasole raffinato ad alto contenuto di acido linoleico ad uso alimentare. Olio ottenuto dai semi di *Heliantus Annus L.* e sottoposto a processo di raffinazione.

*Refined sunflower oil high linoleic acid for alimentary use. Oil subjected to refining, obtained from Heliantus Annus L seeds.*

### Requisiti generali - *General requirements*

Le materie prime, il prodotto finito e la tecnologia di produzione sono conformi alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto è realizzato nel rispetto delle "Good Manufacturing Practice" e sotto controllo igienico-sanitario, come da idoneo piano HACCP, al fine di evitare possibili contaminazioni durante la produzione.

*Raw materials, finished goods and production technology are in conformity with national and UE legislation. Product is manufactured according to "Good Manufacturing Practice" under a health/sanitary control in order to avoid potential contamination during production., as a suitable HACCP system.*

### Caratteristiche organolettiche - *Organoleptic specification*

Liquido limpido a 20°C. Sapore delicato caratteristico dell'olio, privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.

*Limpid liquid at 20°C. Characteristic oil flavour, free from anomalous and unpleasant odours and flavours*

### Standard chimici e chimico/fisici - *Chemical and chemical/physical standards*

Parametri - <i>Parameters</i>	Min - Max	U.M.	Metodo - <i>Method</i>
Acidità in acido oleico - <i>F.F.A. (oleic acid)</i>	max. 0.10	%	NGD C10
Perossidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>	max. 1.0	mEq O <sub>2</sub> /Kg	NGD C35
Saponi - <i>Soap content</i>	max. 10	ppm	NGD C8
<i>Composizione degli acidi grassi, per GLC - GLC ranges of fatty acids composition</i>			
C12:0 - Acido Laurico - <i>Lauric acid</i>	ND - 0.1	%	
C14:0 - Acido Miristico - <i>Myristic Acid</i>	ND - 0.2	%	
C16:0 - Acido Palmitico - <i>Palmitic Acid</i>	5.0 - 7.6	%	
C16:1 - Acido Palmitoleico - <i>Palmitoleic Acid</i>	ND - 0.3	%	
C17:0 - Acido Eptadecanoico - <i>Eptadecanoic Acid</i>	ND - 0.2	%	
C17:1 - Acido Eptadecenoico - <i>Eptedecenoic Acid</i>	ND - 0.1	%	
C18:0 - Acido Stearico - <i>Stearic Acid</i>	2.7 - 6.5	%	
C18:1 - Acido Oleico - <i>Oleic Acid</i>	14.0 - 39.4	%	
C18:2 - Acido Linoleico - <i>Linoleic Acid</i>	48.3 - 74.0	%	
C18:3 - Acido linolenico - <i>Linolenic Acid</i>	ND - 0.3	%	
C20:0 - Acido Arachico - <i>Arachic Acid</i>	0.1 - 0.5	%	
C20:1 - Acido Eicosenoico - <i>Eicosenoic Acid</i>	ND - 0.3	%	
C20:2 - Acido Eicosadienoico - <i>Eicosadienoic Acid</i>	ND	%	
C22:0 - Acido Beenico - <i>Behenic Acid</i>	0.3 - 1.5	%	
C22:1 - Acido Erucico - <i>Erucic Acid</i>	ND - 0.1	%	
C22:2 - Acido Docosadienoico - <i>Docosadienoic Acid</i>	ND - 0.3	%	
C24:0 - Acido Lignocericico - <i>Lignoceric Acid</i>	ND - 0.5	%	
C24:1 - Acido Tetracosenoico - <i>Tetracosenoic Acid</i>	ND	%	
<i>Composizione degli steroli, per GLC - GLC ranges of phytosterols composition</i>			
Come da NGD/Codex Alimentarius <i>As per NGD/Codex Alimentarius</i>			
Colore a 420 nm 1:1 in n-esano - <i>Colour at 420 nm 1:1 n-exane</i>	max. 0.20	A	
Colore a 453 nm 1:1 in n-esano - <i>Colour at 453 nm 1:1 n-exane</i>	max. 0.10	A	
Punto di fumo <i>Smoke point</i>	min. 200	°C	NGD 77

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nella norma tecnica NGD (Norme Grassi e Derivati) e al Codex Alimentarius nelle edizioni correnti.

*For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with the NGD (Norme Grassi e Derivati) technical legislation values and with the current Codex Alimentarius values*



<b>Scheda tecnica - Technical data sheet</b>	<b>STA S003</b>
<b>Olio di semi di girasole raffinato</b> <i>ad alto contenuto di acido linoleico</i> <b>Refined sunflower oil</b> <i>high linoleic acid</i>	Rev. 2 del 02/01/12 Pag. 2 di 2

**Tabella nutrizionale - Nutrition facts**

	Per 100 g	Per 100 ml
Valore energetico: <i>Energy Value</i>	900 kcal 3700 kJ	826 kcal - 3397 kJ
Proteine: <i>Protein:</i>	0,0 g	0,0 g
Carboidrati: <i>Carbohydrates:</i>	0,0 g	0,0 g
Di cui zuccheri: <i>Sugar:</i>	0,0 g	0,0 g
Grassi: <i>Total fat:</i>	100,0 g	91,8 g
Saturi: <i>Saturated fat:</i>	12,0 g	11,0 g
Monoinsaturi: <i>Monounsaturated fat:</i>	27,0 g	24,8 g
Polinsaturi: <i>Polyunsaturated fat:</i>	61,0 g	56,0 g
Colesterolo: <i>Cholesterol:</i>	0,3 mg	0,3 mg
Fibre alimentari: <i>Alimentary fiber:</i>	0,0 g	0,0 g
Sodio: <i>Sodium:</i>	0,0 g	0,0 g

**Contaminanti - Contaminants**

Parametri - <i>Parameters</i>	Min - Max	U.M.	Metodo - <i>Method</i>
Benzo (a) pirene <i>Benzo (a) pyrene</i>	max. 2.0	ppb	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
Metalli Pesanti - <i>Heavy metal</i>			
• Ferro - <i>Iron</i>	max. 1.5	mg/kg	
• Rame - <i>Copper</i>	max. 0.1	mg/kg	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
• Piombo - <i>Lead</i>	max. 0.1	mg/kg	
• Arsenico - <i>Arsenic</i>	max. 0.1	mg/kg	
Residui di presidi fitosanitari <i>Remainder of fitosanitary</i>	Come da legislazione italiana/comunitaria vigente. <i>As per Italian or CE legislation in force.</i>		
Somma PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 e PCB180 <i>Sum PCB28,PCB52,PCB101,PCB138,PCB153 e PCB180</i>	max 40	ng/g olio	Rif: Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Somma Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) <i>Sum Dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)</i>	max 0.75	pg/g olio	Rif: Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Somma Diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) <i>Sum Dioxins and dioxin like (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)</i>	max 1.25	pg/g olio	Rif: Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Oli minerali (idrocarburi C10 - C56) <i>Mineral oil (Hydrocarbons C10 - C56)</i>	max. 50	mg/kg	Rif. Fediol Code of Practise 23/07/08 (GC-FID or GC-MS)

**OGM - GMO**

Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM).

*The product does not contain and does not rise from genetically modified organisms (GMO).*

**Allergeni - Allergens**

Ingredienti allergenici assenti (vedi Direttiva CE 89/2003 e successivi aggiornamenti e relativi recepimenti nazionali). Etichettatura allergeni non necessaria. Il prodotto non contiene glutine.

*Absence of allergens ingredients (Annex III bis of the Directive 2003/89/CE and modification). The labelled of allergens is not necessary. The product does not contain gluten.*

**Stoccaggio e trasporto - Storage and transport**


Il prodotto viene stoccato in serbatoi di acciaio inox rispondenti alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti e conservato a temperatura di circa 25°C. La consegna, se prevista, viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.


*Product is stored in proper tank in accordance with enforced health/sanitary legislation and kept at the temperature about 25°C. If agreed, delivery is through proper insulated stainless steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.*

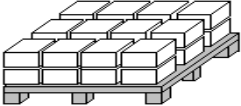
<b>OLEIFICIO ZUCCHI</b> SPA	Scheda Prodotto Confezionato	SPC 35-36
	<b>Oli di semi SEMPER – Pet 10L scatola in cartone</b>	Rev. 0 del 30/11/05 Pag. 1 di 1
Verifica :RSGI	Approvazione: COM	

## Oli di semi SEMPER – 2 x 10L PET in scatola di cartone

Codice interno	Prodotto / Composizione	Peso specifico	Codice EAN Confezione	Codice EAN imballo	TMC mesi
356336	<b>GIRASOLE</b> (Olio di semi di girasole)	0.918 Kg/l	8003540563365	18003540563362	18
356236	<b>ARACHIDE</b> (Olio di semi di arachide)	0.914 Kg/l	8003540562368	18003540562365	18
356136	<b>MAIS</b> (Olio di semi di mais)	0.918 Kg/l	8003540561361	18003540561368	18
356736	<b>SOIA</b> (Olio di semi di soia)	0.919 Kg/l	8003540567363	18003540567360	18
356536	<b>SEMI VARI</b> (variabile in funzione della composizione concordata)	0.917 Kg/l	8003540565369	18003540565366	18

<b>CONFEZIONE</b> BOTTIGLIA CHIARA TONDA IN PET DA 10L	
	<p>Altezza 435 mm</p> <p>Larghezza 190 mm</p> <p>Profondità 190 mm</p> <p>Peso lordo 9.3 Kg</p>

<b>IMBALLO</b> SCATOLA IN CARTONE	
	<p>Pezzi per imballo 2</p> <p>Altezza 445 mm</p> <p>Larghezza 200 mm</p> <p>Profondità 400 mm</p> <p>Peso lordo 19 Kg</p>

<b>PALLET</b> TIPO EPAL (1200x800 mm)			
	Imballi per pallet	N°	36
	Strati per pallet	N°	3
	Altezza pallet completo	mm	1485

Cremona, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_