



file: sta s012 - girasole a.o. raffinato

Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>		STA S012
Olio di semi di girasole raffinato <i>ad alto contenuto di acido oleico</i> <i>Refined sunflower oil high oleic acid</i>		Rev. 6 del 30/05/2014 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 oleico ad uso alimentare. Olio ottenuto dai semi di *Heliantus Annus L.* e sottoposto a processo di raffinazione.

Refined sunflower oil high oleic 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 standard

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
Peroxidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>	max. 1,0	mEq O ₂ /Kg	NGD C35
Saponi - <i>Soap content</i>	max. 10	ppm	NGD C8
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	

Composizione degli acidi grassi, per GLC - *GLC ranges of fatty acids composition*

C12:0 – Acido Laurico – <i>Lauric acid</i>	ND	%	C18:3 – Acido linolenico – <i>Linolenic Acid</i>	ND – 0,3	%
C14:0 – Acido Miristico – <i>Myristic Acid</i>	ND – 0,1	%	C20:0 – Acido Arachico – <i>Arachic Acid</i>	0,2 – 0,5	%
C16:0 – Acido Palmitico – <i>Palmitic Acid</i>	2,6 – 5,0	%	C20:1 – Acido Eicosenoico – <i>Eicosenoic Acid</i>	0,1 – 0,5	%
C16:1 – Acido Palmitoleico – <i>Palmitoleic Acid</i>	ND – 0,1*	%	C20:2 – Acido Eicosadienoico – <i>Eicosadienoic Acid</i>	ND	%
C17:0 – Acido Eptadecanoico – <i>Eptadecanoic Acid</i>	ND – 0,1	%	C22:0 – Acido Beenico – <i>Behenic Acid</i>	0,5 – 1,6	%
C17:1 – Acido Eptadecenoico – <i>Eptedecenoic Acid</i>	ND – 0,1	%	C22:1 – Acido Erucico – <i>Erucic Acid</i>	ND – 0,3	%
C18:0 – Acido Stearico – <i>Stearic Acid</i>	2,9 – 6,2*	%	C22:2 – Acido Docosadienoico – <i>Docosadienoic Acid</i>	ND	%
C18:1 – Acido Oleico – <i>Oleic Acid</i>	70,0 – 90,7	%	C24:0 – Acido Lignocerico – <i>Lignoceric Acid</i>	ND – 0,5	%
C18:2 – Acido Linoleico – <i>Linoleic Acid</i>	2,1 – 20,0	%	C24:1 – Acido Tetracosenoico – <i>Tetracosenoic Acid</i>	ND	%

**Accettati in deroga valori fino a 0,2% (ac. palmitoleico) e 2,5% (ac. stearico)*

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

Dichiarazione nutrizionale – Nutrition Declaration - Reg UE 1169/2011

	Per 100 ml	Per 100 g
Energia: <i>Energy:</i>	3382 kJ - 823 kcal	3700 kJ - 900 kcal
Grassi: <i>Fat:</i>	91,4 g	100,0 g
di cui: <i>of which:</i>		
Acidi grassi saturi <i>saturates</i>	9,1 g	10,0 g
Acidi grassi monoinsaturi <i>Mono-unsaturates</i>	72,2g	79,0g
Acidi grassi polinsaturi <i>Polyunsaturates</i>	10,1 g	11,0 g
Carboidrati: <i>Carbohydrate:</i>	0,0 g	0,0 g
di cui zuccheri: <i>of which Sugars:</i>	0,0 g	0,0 g
Fibre: <i>Fibre:</i>	0,0 g	0,0 g
Proteine: <i>Protein:</i>	0,0 g	0,0 g
Sale: <i>Salt:</i>	0,0 g	0,0 g



Scheda tecnica - Technical data sheet	STA S012
Olio di semi di girasole raffinato <i>ad alto contenuto di acido oleico</i> Refined sunflower oil <i>high oleic acid</i>	Rev. 6 del 30/05/2014 Pag. 2 di 2

Contaminanti - Contaminants

Parametri - Parameters	Min - Max	U.M.	Riferimento legislativo - Legislative reference
Benzo (a) pirene <i>Benzo (a) pyrene</i>	max. 2,0	ppb	Reg. CE 333/07 e succ. modifiche.
Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene <i>Sum of Benzo (a) pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene</i>	max. 10,0	ppb	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	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 and PCB180</i>	max 40	ng/g olio	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	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	Reg. CE 1881/06 e succ. modifiche.
Solventi (esano) <i>Solvent (hexane)</i>	max 1	mg/kg	ISO 9832

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme alla legislazione vigente.
For all characteristics not above mentioned, product is consistent with legislation in force

OGM – OMG

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 regolamento (UE) n. 1169/2011 e successivi aggiornamenti e relativi recepimenti nazionali). Etichettatura allergeni non necessaria.

Il prodotto non contiene glutine.

*Absence of allergens ingredients (Regulation (EU) No 1169/2011 and modification). The labelled of allergens is not necessary.
The product does not contain gluten.*

Radiazioni ionizzanti - Ionizing radiation:

Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti.
The product is not exposed to ionizing radiation.

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. Conservare il prodotto in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

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. Keep cool and sheltered from light.