

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE LINOLEICO BIOLOGICO

Descrizione del prodotto

Olio ottenuto dalla pressatura dei semi di girasole ad alto contenuto di acido linoleico, provenienti da colture biologiche controllate con soli processi fisici: spremitura senza utilizzo di solventi, filtrazione e purificazione con vapore d'acqua.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Y ≤ 15 ; R ≤ 1,5
Aspetto	Liquido oleoso limpido
Odore	Neutro con blando sentore di girasole

CARATTERISTICHE	VALORI
Chimico-fisiche	
- Acidità	<0,3% di acido oleico
- Perossidi (al momento del carico)	<3,0 meq O ₂ /kg
- Pesticidi (mg/kg)	< 0,01 (come da Reg. 834/2007 e 889/2010)
- Metalli pesanti (mg/kg)	Pb<0,10; Cd<0,1; As<0,1; Cu<0,1; Fe<1,5
- Diossine e PCB (pg/g)	Somma di diossine < 0,75 Somma di PCB diossine-simili < 1,5
- Benzo(a)pirene (µg/kg)	<2,0
- Somme di Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e Crisene (µg/kg)	<10
- Micotossine	Come da Reg. 1881/2006 e succ. mod.
- Impurità in etere di petrolio	<0,05%
- Peso specifico	0,918-0,923
- Profilo degli acidi grassi :	
Acido Laurico C14:0	Max. 0,1%
Acido Miristico C15:0	Max. 0,2%
Acido Palmitico C16:0	5,0 – 7,6%
Acido Palmitoleico C16:1	Max. 0,3%
Acido Eptadecanoico C17:0	Max. 0,2%
Acido Eptadecenoico C17:1	Max. 0,1%
Acido Stearico C18:0	2,7% – 6,5%
Acido Oleico C18:1	14,0% – 39,4%
Acido Linoleico C18:2	48,3% – 74,0%
Acido Linolenico C18:3	Max. 0,3%
Acido Arachico C20:0	0,1 – 0,5%
Acido Eicosenoico C20:1	Max. 0,3%
Acido Beenico C22:0	0,3% – 1,5%
Acido Erucico C22:1	Max. 0,1%
Acido Lignocerico C24:0	Max. 0,5%
Acido <i>trans</i> oleico C18:1t	Max. 0,1%
Σ <i>trans</i> C18:2+C18:3	Max. 0,2%
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	900 kcal – 3700 kJ
- Grassi	100g
di cui saturi	12g
di cui monoinsaturi	27g
di cui poli-insaturi	61g
- Carboidrati	0g
di cui zuccheri	0g
- Proteine	0g
- Sale	0g

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE LINOLEICO BIOLOGICO

Sicurezza Alimentare

OGM: Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
 ** * Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangerh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Bottiglie PET da 5 lt.	Olio di semi di girasole linoleico biologico.	Olio di semi di girasole linoleico biologico. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Imballaggio: conforme al D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.