



SCHEMA TECNICA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE SFUSO

DEFINIZIONE:

Olio di semi di girasole raffinato in Italia.

DESTINAZIONE:

Il prodotto è idoneo a servire come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano. Si garantisce che esso è assolutamente conforme a tutte le norme vigenti in Italia e nella C.E.E. in materia.

REQUISITI GENERALI:

- È preparato, lavorato, conservato, trasportato, secondo le migliori norme tecnologiche ed igieniche, come da idoneo piano HACCP.
- È privo di sostanze estranee, di impurità di qualsiasi origine ed entità, esente da odori e sapori estranei, da contaminazioni, residui di insetti e roditori od altro.
- È esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque specie.

In relazione alle disposizioni in materia di residui di antiparassitari e pesticidi, risulta essere conforme a quanto esposto dal D.M. 06.01.1979 e dalle norme successive emesse sull'argomento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Sapore delicato caratteristico dell'olio, privo di odori o sapori anomali o sgradevoli

ASPETTO:

Liquido e limpido a 20°C.



REQUISITI CHIMICI:

Vedi allegato (1).

NORME PRODUTTIVE:

L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche.

La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02.

Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP.

Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.

TRASPORTO:

Il trasporto viene effettuato con cisterna adibita al trasporto di soli prodotti alimentari, opportunamente lavata.

L'ambiente interno della cisterna risulterà essere assolutamente pulito, esente da qualsiasi odore, sostanza estranea o altro che possa contaminare o danneggiare in qualunque modo il prodotto.

ACCETTAZIONE:

La merce avrà in allegato un certificato di analisi di un campione della stessa, con indicate:

- **Lotto**
- **Acidità**
- **Indice di perossidi**
- **Saponi**
- **Spettrometria vis.**
- **Composizione steroli e steroli totali**
- **Composizione acidi grassi**
- **Trans isomeri acidi grassi**

OGM:

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

2 08/04/17



SHELF- LIFE E SCEDENZA:

Tempo minimo di conservazione (TMC) fissato a 18 mesi dall'imbottigliamento del prodotto
 REG. EU 1166/2011

ALLEGATO (1):

➤ Acidità, in acido oleico	Max 0.1 %
➤ N° di perossidi, in milliequivalenti di O₂/Kg	Max 7
➤ Ricerca dei saponi	Max 10 ppm
➤ Scadenza	Mesi 18
➤ Colore	
- Abs a 420 nm	Max. 0.2
- Abs a 453 nm	Max. 0.1
➤ Composizione % degli acidi grassi	
- Acido Miristico	Max 0.1
- Acido Palmitico	5.0-8.0
- Acido Palmitoleico	Max 0.3
- Acido Eptadecanoico	Max 0.1



- Acido Eptadecenoico	Max 0.1
- Acido Stearico	3-6
- Acido Oleico	13-40
- Acido Linoleico	40-74
- Acido Linolenico	Max 0.2
- Acido Arachico	Max 0.5
- Acido Eicosenoico	Max 0.3
- Acido Beenico	0.5-1.1
- Acido Erucico	-----
- Acido Lignocerico	Max 0.4

➤ Composizione sterolica %	
- Colesterolo	Max 0.5
- Brassicasterolo	-----
- Trr 0,81	Max 0.4
- 24-Metilcolesterolo	Max 0.3
- Campesterolo	7.5-10
- Campestanolo	Max 0.5
- Stigmasterolo	6.5-10
- Trr 0,92	Max 0.5
- Δ7-Campesterolo	2-3
- Δ5,23-Stigmastadienolo	Max 1.0
	0.7-1.3



- Clerosterolo	50-59
- β -Sitosterolo	0.5-1.8
- Sitostanolo	1.5-4.5
- Δ 5 Avenasterolo	1-2
- Δ 7,9(,11)Stigmastadienolo	10-17
- Δ 7-Stigmastenolo	3-6.5
- Δ 7-Avenasterolo	2500-4500ppm
- Contenuto steroli	
➤ Ricerca Acidi Grassi in forma trans C18:2+C18:3	Max 1.2
➤ Ricerca Acidi Grassi in forma trans C18:1	Max 0.2
➤ Contaminanti	
- Benzopirene	Max 2.0 ppb
- Metalli	Max 1.5 mg/kg
o Ferro	Max 0.1 mg/kg
o Rame	Max 0.1 mg/kg
o Piombo	Max 0.1 mg/kg
o Arsenico	Max 0.75 pg
- Diossine	Max 1.0 mg/kg
- Solventi	



L'olio dovrà essere conforme alla normativa italiana e/o europea per quanto riguarda pesticidi ed altri eventuali contaminanti di origine ambientale.

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni quando le future normative dovessero prevederlo.

ALLEGATO 2 (Allergeni):

Eventuale contaminazione	Causa/Gestione		Gestione allergeni come da Manuale HACCP
	si/no		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		
	NO		

Allergeni	Presenza
Cereali contenenti glutine e prodotti da cereali contenente glutine (grano, segale, orzo,avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridi)	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti e base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, ecc.)	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg o 10 mg/l	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Acido glicirrizico o il suo sale di ammonio	NO

