



SCHEMA TECNICA

OLIO DI SEMI VARI “Belvedere” CONFEZIONATO

DEFINIZIONE:

Olio raffinato di semi vari

Ingredienti: Olio di semi di soia OGM, Olio di semi di girasole

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, di colore giallo più o meno intenso

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.

OGM:

Il prodotto deriva da organismi geneticamente modificati (OGM). L'utilizzo dell'Organismo Geneticamente Modificato Seme di Soia Monsanto RoundUp Ready è autorizzato dalla Comunità Europea (Commission Decision del 03/04/96).

SCHELF- LIFE E SCEDENZA:

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

MARCHIO

Il prodotto è disponibile nel marchio “**Belvedere**”.

PET DA LT.1

CODICE INTERNO:58

CODICE EAN: 8011577000609

PALLETTIZZAZIONE: 12pezzi per collo, 12 colli per strato, 60 colli per pallet.

DIMENSIONE CARTONE: Altez.26 cm, Lung28 cm, Prof. 24,5 cm.

PET DA LT.5

CODICE INTERNO: 78

CODICE EAN: 8011577000623

PALLETTIZZAZIONE: 2 pezzi per collo, 20 colli per strato, 80 colli per pallet.

DIMENSIONE CARTONE: Altez.31 cm, Lung30.5 cm, Prof. 15 cm

PET DA LT.10

CODICE INTERNO:558

CODICE EAN: 8011577001095

PALLETTIZZAZIONE: 2 pezzi per collo, 12 colli per strato, 36 colli per pallet.

ALLEGATO (1):

➤ Acidità, in acido oleico	Max 0.2%
➤ N° di perossidi, in milliequivalenti di O₂/Kg	Max 7.0
➤ Ricerca dei saponi	Max 10 ppm
➤ Scadenza	Mesi 18
➤ Colore - Abs a 420 nm - Abs a 453 nm	Max. 0.2 Max. 0.1
➤ Numero di iodio (Wijs)	124-139
➤ Impurità (etere di petrolio)	Max. 0,05%
➤ Composizione % degli acidi grassi - Acido Miristico - Acido Palmitico - Acido Palmitoleico - Acido Eptadecanoico - Acido Eptadecenoico - Acido Stearico - Acido Oleico - Acido Linoleico - Acido Arachico - Acido Linolenico - Acido Eicosenoico - Acido Beenico	Max 0.1 8-13,5 Max 0,2 Max 0,1 Max 0,1 2-5,4 17%-30% 48%-59% Max 0,6% 4,5%-11% Max 0.5% Max 0,7%

- Acido Erucico	Max 0.1
- Acido Lignocerico	Max 0,5

➤ Composizione sterolica %	
- Colesterolo	Max 0,8
- Brassicasterolo	Max 0,2
- 24-Metilencolesterolo	0,5-1,5
- Campesterolo	16-24
- Campestanolo	0,5-1,5
- Stigmasterolo	15-19
- $\Delta 7$ -Campesterolo	Max 0,6
- $\Delta 5,23$ -Stigmastadienolo	Max 1,0
- Clerosterolo	0,5-1,3
- β -Sitosterolo	47,0-55,0
- Sitostanolo	1,0-3,5
- $\Delta 5$ Avenasterolo	1,5-3,0
- $\Delta 7,9(,11)$ Stigmastadienolo	—
- $\Delta 7$ -Stigmastenolo	1,4-5,2
- $\Delta 7$ -Avenasterolo	1-4,6
- Contenuto steroli	1800-4500ppm

➤ Contaminanti	
- Benzopirene	Max 2.0 ppb
- Metalli	

○ Ferro	Max 1.5 mg/kg
○ Rame	Max 0.1 mg/kg
○ Piombo	Max 0.1 mg/kg
○ Arsenico	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):

Allergeni	Presenza	Eventuale contaminazione	
		si/no	Causa/Gestione
Cereali contenenti glutine e prodotti da cereali contenente glutine (grano, segale, orzo,avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridi)	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	
Pesce e prodotti e base di pesce	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	Gestione allergeni secondo Manuale HACCP
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	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	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg o 10 mg/l	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	
Acido glicirrizico o il suo sale di ammonio	NO	NO	

08/04/17

OLEIFICIO F.LLI PORTARO S.R.L.