



Codice:

17719

Descrizione:

OLIO "PET" "1 LT" -GIRASOLE- ARCO.....

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ARCO

Si intende per Olio di semi di girasole raffinato, l'olio estratto dai semi di Heliantus Annuus ed alto contenuto di acido linoleico, e sottoposto al processo di raffinazione 100% Olio di semi di girasole

Non contiene allergeni

PARAMETRI	MIN	MAX
Densità relativa a 20°C:	0,918Kg/dm3	0,923Kg/dm3

Numero di iodio (Wijs):	118 gr I2/100g	141 gr I2/100g
-------------------------	----------------	----------------

Acidità (oleica):	-	0,30%
-------------------	---	-------

Numero di Perossidi:	-	10 meqO2/Kg
----------------------	---	-------------

Impurità (etere petrolio):	-	0,05 %
----------------------------	---	--------

COMPOSIZIONE DEGLI ACIDI GRASSI

Acido laurico:	ND	0,10%
Acido Miristico:	ND	0,20%
Acido Palmitico:	5%	7,60%
Acido Palmitoleico:	ND	0,30%
Acido eptadecanoico:	ND	0,20%
Acido eptadecenoico:	ND	0,10%
Acido stearico:	2,70%	6,50%
Acido oleico:	14%	39,40%
Acido linoleico:	48,30%	74%
Acido linolenico:	ND	0,30%
Acido arachico:	0,10%	0,50%
Acido eicosenoico:	ND	0,30%
Acido eicosadienoico:	ND	ND
Acido beenico:	0,30%	1,50%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Acido erucico:	ND	0,30%
Acido lignocerico:	ND	0,50%
Acido tetrasenoico:	ND	ND

COMPOSIZIONE STEROLICA

Colesterolo:	ND	0,70 %
Brassicasterolo:	ND	0,20%
Campesterolo:	6,50%	13,0%
Stigmasterolo:	6,0%	13,0%
delta7-stigmastenolo:	6,5%	24%
β -sitosterolo:	50%	70%
delta5 Avenasterolo:	ND	6,90%

delta7-Avenasterolo:	3%	7,50%
Contenuto steroli:	2.400 mg/kg	5.000 mg/Kg

METALLI

Ferro:	-	1,50 mg/Kg
Rame:	-	0,10 mg/Kg
Piombo:	-	0,10 mg/Kg
Arsenico:	-	0,10 mg/Kg

ND: Non determinabile (inf.0,05%)

- : i componenti indicati con tale simbolo e per i quali non è stato fissato.

Punto di fumo: 220-230°

Flash Point: 290-310°

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Viene ritenuta nulla la possibilità della crescita incontrollata di microrganismi essendo quasi nullo il contenuto in acqua degli oli alimentari e praticamente assenti da sostanze organiche indispensabili allo sviluppo microbico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore e odore: neutro, tipico dell'olio di semi di Girasole, senza sapori estranei.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi nutrizionali per 100 ml

Energia: 3397 kJ/ 826 Kcal

Grassi: 91,8 g

- di cui acidi grassi saturi: 10,7 g

Carboidrati: 0 g

- di cui zuccheri: 0 g

Proteine: 0 g

Sale: 0 g

OGM

Assenti

MODALITÀ DI UTILIZZO

In cottura si consiglia di non superare i 180°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	E'consigliato per ogni uso a cotto e a crudo e particolarmente indicato per preparare la maionese. Si sposa bene con ogni tipo di fritto.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce (10-20°C)
TMC (DURABILITÀ)	18 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Bottiglia in PET
CAPACITÀ	1 l
CONTENUTO PER CARTONE	n. 12
CARTONI PER PALLET	n. 60
CARTONI PER STRATO	n. 10
N°STRATI PER PALLET	n. 6
ALTRE CARATTERISTICHE	Il prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache
MARCHIO	Arco
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053177195
NOMENCLATURA COMBINATA	15121900
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Badia a Settimo - Scandicci (FI) - Italia
DATA REVISIONE SCHEDA	Rev. 2 - 11/07/2022 Conf. 28/12/2023