



Codice:

629

Descrizione:

OLIO "25 LT GIRASOLE" "ARCO"

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

OLIO "25 LT 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
Non contiene allergeni

PARAMETRI	MIN	MAX
Densità relativa a 20/20°C:	0,918Kg/dm3	0,923Kg/dm3
Assorbimento 420 nm:	-	0,20
Assorbimento 453 nm:	-	0,10
Numero di iodio (Wijs):	118 gr I2/100g	141 gr I2/100g
Acidità (oleica):	-	0,50%
Numero di Perossidi:	-	7 meqO2/Kg
Impurità (etere petrolio):	-	0,05 %
Saponi (oleato sodico):	-	10 mg/kg
Solventi: esano	-	1 mg/Kg

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%	74,0%
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%
Acido erucico:	ND	0,10%

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Acido lignocericico:	ND	0,50%
Acido tetracosenoico:	ND	ND
COMPOSIZIONE STEROLICA		
Colesterolo:	ND	0,5%
Brassicasterolo:	ND	0,20%
24-Metilencolesterolo:	§	§
Campesterolo:	6,50%	13,0%
Campestanolo:	§	§
Stigmasterolo:	6,0%	13,0%
Delta7-Campesterolo:	§	§
Delta5,23-Stigmastadienolo:	§	§
Clerosterolo:	§	§
β-Sitosterolo:	50%	70%
Sitostanolo:	§	§
Delta5 Avenasterolo:	ND	6,90%
Delta7,9,(11)-Stigmastadienolo:	§	§
Delta5,24- Stigmastadienolo:	§	§
Delta7-Stigmastenolo:	6,50%	24%
Delta7-Avenasterolo:	3%	7,50%
Contenuto steroli:	1.700 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.

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 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

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

Temperatura 10°C-20°C.
 Conservare in luogo fresco e lontano dalla luce.

TMC (DURABILITÀ)	18 mesi
TMA (DURABILITÀ ALLA CONSEGNA)	Vita residua alla consegna pari min al 90% del TMC
IMBALLO PRIMARIO	Latta
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 275 mm Larghezza: 275 mm Altezza: 440 mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	23 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	24,346 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	1,346 kg
CAPACITÀ	25 litri
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 33
CARTONI PER STRATO	n. 11
N°STRATI PER PALLET	n. 3
ALTRE CARATTERISTICHE	Punto di fumo: 220-230° Flash Point: 290-310°
MARCHIO	Arco
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8026053006297
NOMENCLATURA COMBINATA	15121191
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 1 del 21/04/2020 conf. 29/12/2021