



SCHEMA TECNICA

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE “Belvedere”

CONFEZIONATO

DEFINIZIONE:

Olio raffinato 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.

SCADENZA:

Consumare il prodotto preferibilmente entro 18 mesi, la data di scadenza è messa in evidenza sulla parte superiore di ogni pezzo.

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 non contiene ingredienti, additivi e coadiuvanti che contengano, consistano in, o derivano da O.G.M. Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti

SHELF- 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**”.

LATTINA LT.25

CODICE INTERNO:19

CODICE EAN: 8011577000340

PALLETTIZZAZIONE: 1 pezzo per collo, 11colli per strato, 33colli per pallet

PET DA LT.1

CODICE INTERNO:48

CODICE EAN: 8011577000074

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

DIMENSIONE CARTONE: Altezza.26 cm, Lunghezza28 cm, Prof. 24,5 cm.

PET DA LT.5

08/04/17

CODICE INTERNO: 68

CODICE EAN: 8011577000364

PALLETIZZAZIONE: 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: 668

CODICE EAN: 8011577001071

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

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 Lignocericico	Max 0.4
➤ Composizione sterolica %	
- Colesterolo	Max 0.5
- Brassicasterolo	-----
- Trr 0,81	Max 0.4
- 24-Metilencolesterolo	Max 0.3
- Campesterolo	7.5-10
- Campestanolo	Max 0.5
- Stigmasterolo	6.5-10
- Trr 0,92	Max 0.5
- $\Delta 7$ -Campesterolo	2-3
- $\Delta 5,23$ -Stigmastadienolo	Max 1.0
- Clerosterolo	0.7-1.3
- β -Sitosterolo	50-59
- Sitostanolo	0.5-1.8
- $\Delta 5$ Avenasterolo	1.5-4.5
- $\Delta 7,9(,11)$ Stigmastadienolo	1-2
- $\Delta 7$ -Stigmastenolo	10-17
- $\Delta 7$ -Avenasterolo	3-6.5
- Contenuto steroli	2500-4500ppm
➤ 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):

accidentale		Eventuale contaminazione
si/no	Causa/Gestione	
NO		
NO		
NO		
NO		
NO	Gestione allergeni secondo piano HACCP	
NO		
NO		
NO		
NO		
NO		
NO		
NO		
NO		
NO		
NO		

Presenza	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
----------	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Allergeni	
	segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridi) Cereali contenenti glutine e prodotti da cereali contenente glutine (grano,
	Crostacei e prodotti a base di crostacei
	Uova e prodotti a base di uova
	Pesce e prodotti e base di pesce
	Arachidi e prodotti a base di arachidi
	Soia e prodotti a base di soia
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
	del Queensland, ecc.) Frutta con guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg o 10 mg/l
	Sedano e prodotti a base di sedano
	Senape e prodotti a base di senape
	Lupini e prodotti a base di lupini
	Molluschi e prodotti a base di molluschi
	Acido glicirrizico o il suo sale di ammonio