

BUNGE	Stabilimento di Ravenna	Via Baiona 203 Ravenna
Specifica N°SPConf/0004 AO		Ed./ Rev 01/02

Bunge Pro Giras^holè

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO RAFFINATO

Descrizione prodotto: si intende per Olio di semi di Girasole alto oleico raffinato , l'olio estratto dai semi di Heliantus annuus della varietà ALTO OLEICO , sottoposto al processo di raffinazione.				
Contenuto di acido oleico, minimo 75%				
Sapore e odore: neutro, caratteristico dell'olio di semi di Girasole Alto Oleico , senza sapori estranei				
Caratteristiche chimico – fisiche (<i>determinate al momento del confezionamento</i>)				
	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Densità relativa a 20/20°C	kg/dm ³	0,909	0,915	(NGD C18 – 1976)
Assorbimento 420nm			0,12	(1/1 V/V in n-esano)
Assorbimento 453nm			0,06	(1/1 V/V in n-esano)
Numero di iodio (Wijs)	g I ₂ /100gr	78	90	(NGD C32 – 1976)
Acidità (oleica)	%		0,15	(NGD C10 – 1976)
Numero di perossidi	meqO ₂ /kg		2	(NGD C35 – 1976)
Impurità (etere petrolio)	%		0,05	(ISO 663 – 1992)
Saponi (oleato sodico)	mg/kg		10	(NGD C8 – 1976)
Residui di solvente	mg/kg		1	(ISO9832 – 1992)
Composizione acidi grassi (rif. Norme Grassi e Derivati in vigore)				
Acido grasso	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Acido miristico	%		0,2	ISO 5508
Acido palmitico	%	2,6	5,0	ISO 5508
Acido palmitoleico	%		0,1	ISO 5508
Acido eptadecanoico	%		0,1	ISO 5508
Acido eptadecenoico	%		0,1	ISO 5508
Acido stearico (*)	%	2,9	6,2	ISO 5508
Acido oleico	%	75		ISO 5508
Acido linoleico	%	2,1	20	ISO 5508
Acido linolenico	%		0,3	ISO 5508
Acido arachico	%	0,1	0,5	ISO 5508
Acido eicosenoico	%	0,1	0,5	ISO 5508
Acido beenico	%	0,5	1,6	ISO 5508
Acido lignocerico	%		0,5	ISO 5508

(le più recenti varietà di semi di girasole alto oleico esprimono un olio la cui composizione in acidi grassi presenta un contenuto di acido stearico significativamente inferiore al minimo di 2,9%)

REDATTO DA: ASSICURAZIONE QUALITÀ	FIRMA: P.MAZZESI	DATA: 31/08/2016
Nomefile: SpecGirasoleoleicoConfR3 2016	Archivio: DB Gestione specifiche	Pagina 1 di 3

BUNGE	Stabilimento di Ravenna	Via Baiona 203 Ravenna
Specifica N°SPConf/0004 AO		Ed./ Rev 01/02

Metalli (riferimento NGD e Codex Alimentarius)				
Metallo	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Ferro	mg/kg		1,5	ISO 8294 - 1994
Rame	mg/kg		0,1	ISO 8294 - 1994
Piombo	mg/kg		0,1	ISO 12193 - 1994
Arsenico	mg/kg		0,1	A.O.A.C 963.21 (1990)

I parametri che fanno riferimento alle NGD sono legati alle **Norme Grassi e Derivati** edizione 2002, le variazioni future a queste Norme saranno prese in considerazione per variare la presente specifica.

Composizione steroli (rif. Norme Grassi in vigore)				
Sterolo	U.d.M	Min	Max	Metodo Impiegato
Campesterolo	%	5,0	13	NGD C71
Stigmasterolo	%	4,5	13	NGD C71
β-Sitosterolo	%	42	70	NGD C71
Δ5 Avenasterolo	%	1,5	6,9	NGD C71
Δ7-Stigmasterolo	%	6,5	24	NGD C71
Δ7-Avenasterolo	%		9,0	NGD C71
Contenuto steroli	mg/kg	1700	5200	NGD C72

Lotto: identificato dalla data di scadenza (DD/MM/AA) impressa sul tappo.

Imballaggio: in confezioni in PET da 10L. Contenitori conformi al D.M.21/03/73 (e.s.m) e al Regolamento No 10/2011

Shelf Life 14 mesi , in bottiglie PET.

Etichettatura conforme a: REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011

Trasporto e Conservazione: su pallet, avvolto in film estensibile di polietilene. Conservare lontano da fonti di calore.

Altre informazioni sull'olio di girasole oleico raffinato			
Punto di fumo	Circa 225°C	Punto di infiammabilità	Circa 300°C
Antiossidanti	Inertizzante : azoto	Aromatizzanti e additivi	<u>Non utilizzati</u>
Allergeni (All. II Reg 1169/2011)	Non contiene allergeni	HACCP	Implementato come previsto dal Regolamento EU 852 del 29/04/2004
Organismi Geneticamente Modificati	Non contiene, non è costituito, non deriva da OGM per cui non richiede etichettatura ai sensi dei Regolamenti 1829 e 1830/2003	Origine	Estratto da semi di girasole raccolti in Europa e non (Ucraina , Russia) , raffinato in EU e imbottigliato in Italia
Idrogenazione	Non sottoposto a idrogenazione, né parziale né totale	Irradiazione	Non sottoposto a irradiazione
Adatto per consumo celiaci	Adatto, in quanto gli oli di girasole provengono da una specie vegetale che non contiene glutine	REACH CAS#8001-21-6 EINECS#232-273-9	Esentato dalla registrazione come da ANNEX V punto 9
KOSHER (Pareve)	Sì, certificato	Halal	Compatibile, ma non certificato
Adatto al consumo vegano	Sì	Testato su animali	No

REDATTO DA: ASSICURAZIONE QUALITÀ	FIRMA: P.MAZZESI	DATA: 31/08/2016
Nomefile: SpecGirasoleoleicoConfR3 2016	Archivio: DB Gestione specifiche	Pagina 2 di 3

BUNGE	Stabilimento di Ravenna	Via Baiona 203 Ravenna
Specifica N°SPConf/0004 AO		Ed./ Rev 01/02

Principali contaminanti individuati dalla Legislazione Europea			
Benzo (a) pirene	≤ 2 ppb	Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene crisene	ppb ≤ 10
Somma di diossine (OMS-PCDD/F-TEQ)	< 0,75 pg/g	Somma di diossine e PCB diossina-simili (OMS-PCDD/F- PCB-TEQ)	< 1,25 pg/g
Somma di PCB 28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180	< 40 ng/g		

Bunge Italia spa, in relazione al Regolamento CE 1881/2006 del 19 dicembre 2006 (così come modificato dai Reg.(UE) 1259/2011 e REG. (UE) No 835/2011) **DICHIARA che** è applicato un regolare piano di controllo e campionamento delle materie prime e dei prodotti finiti per l' analisi dei tenori dei contaminanti citati nell'Allegato del Regolamento in oggetto (piombo, diossine, PCB DL e PCB N-DL, Idrocarburi Policiclici Aromatici) . Si conferma che i risultati dei controlli effettuati sui prodotti rilasciati sul mercato sono conformi quanto previsto dal Regolamento 1881/2006.

INDICAZIONI D' USO (tratte dalla Circolare Ministero Sanità del 11 Gennaio 1991),

Il Ministero della Sanità indica di :

- curare una adeguata preparazione degli alimenti da friggere, evitando per quanto possibile la presenza di acqua e l'aggiunta di sale e spezie che comunque accelerano l'alterazione dell' olio
- evitare che la temperatura dell'olio superi i 180°C.
- vigilare sulla qualità dell'olio durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato si può già riconoscere dall'imbrunimento, dalla viscosità e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.
- filtrare l'olio usato, su idonei sistemi; pulire a fondo il filtro e la vasca dell'olio
- evitare tassativamente la pratica di aggiungere olio fresco all'olio usato poiché l'olio fresco si altera molto più rapidamente a contatto con l'olio usato.

Il Ministero della Sanità ritiene inopportuno che si continui a friggere con olio il cui tenore di composti polari abbia superato i 25 g/100 g, valore superato il quale l'olio è da valutarsi "alterato"

Informazioni nutrizionali	
Valori medi per:	100 g
VALORE ENERGETICO	900 kcal
	3700 kJ
Proteine	0 g
Carboidrati	0 g
Grassi	100 g
• acidi grassi saturi	9 g
• acidi grassi monolinsaturi	80 g
• acidi grassi polinsaturi	11 g
Fibre	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

REDATTO DA: ASSICURAZIONE QUALITÀ	FIRMA: P.MAZZESI	DATA: 31/08/2016
Nomefile: SpecGirasoleoleicoConfR3 2016	Archivio: DB Gestione specifiche	Pagina 3 di 3