



file: sta s001 - arachide raffinato

Scheda tecnica - Technical data sheet		STA S001
Olio di semi di arachide raffinato Refined groundnut seed oil		Rev. 10 del 25.05.2023 Pag. 1 di 2
Verifica : RSGI	Approvazione: COM	Ref. PGS 16 SMM

Composizione, descrizione prodotto – Product description

Olio di **arachide** raffinato ad uso alimentare. Olio ottenuto dai semi di *Arachis Hypogaea* L. e sottoposto a processo di raffinazione.
Refined groundnut oil for alimentary use. Oil subjected to refining, obtained from Arachis Hypogaea L. seeds.

Requisiti generali – General requirements

Le materie prime, il prodotto finito e la tecnologia di produzione sono conformi alle disposizioni legislative nazionali e comunitarie vigenti. Il prodotto è realizzato nel rispetto delle "Good Manufacturing Practice" e sotto controllo igienico-sanitario, come da idoneo piano HACCP, al fine di evitare possibili contaminazioni durante la produzione. È realizzato in conformità alla legislazione vigente e alle disposizioni contenute nel Reg. UE 852/2004 concernente all'igiene dei prodotti alimentari e al Reg UE 178/02 concernente la tracciabilità degli alimenti.
Raw materials, finished goods and production technology are in conformity with national and UE legislation. Product is manufactured according to "Good Manufacturing Practice" under a health/sanitary control in order to avoid potential contamination during production, as a suitable HACCP system. It is made in compliance with current legislation and the provisions contained in the regulation. EU 852/2004 concerning the hygiene of food products and Reg UE 178/02 concerning the traceability of food.

Caratteristiche organolettiche – Organoleptic specification

Liquido limpido a 20°C. Sapore delicato, caratteristico dell'olio, privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.
Limpid liquid at 20°C. Characteristic oil flavour, free from anomalous and unpleasant odours and flavours.

Standards chimici e chimico-fisici – Chemical and chemical-physical standards

Parametri - <i>Parameters</i>			Valore max <i>Max. value</i>	U.M.	Normativa di riferimento <i>Regulations of reference</i>
Acidità in acido oleico - <i>F.F.A.(oleic acid)</i>			0,10	%	Specifica interna - <i>Internal specification.</i>
Perossidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>			1,0	mEq O ₂ /Kg	Specifica interna - <i>Internal specification.</i>
Saponi - <i>Soap content</i>			10	ppm	UNI 22062:2021
<i>Composizione degli acidi grassi, per GLC - GLC ranges of fatty acids composition</i>					UNI 22062:2021
C12:0 – Acido Laurico – <i>Lauric acid</i>	ND – 0,1	%	C18:3 – Acido Linolenico – <i>Linolenic Acid</i>	ND – 0,3	%
C14:0 – Acido Miristico – <i>Myristic Acid</i>	ND – 0,1	%	C20:0 – Acido Arachico – <i>Arachic Acid</i>	0,1 – 2,0	%
C16:0 – Acido Palmitico – <i>Palmitic Acid</i>	5,0 – 14,0	%	C20:1 – Acido Eicosenoico – <i>Eicosenoic Acid</i>	0,7 – 3,0	%
C16:1 – Acido Palmitoleico – <i>Palmitoleic Acid</i>	ND – 0,3	%	C20:2 – Acido Eicosadienoico – <i>Eicosadienoic Acid</i>	ND	%
C17:0 – Acido Eptadecanoico – <i>Eptadecanoic Acid</i>	ND – 0,1	%	C22:0 – Acido Beenico – <i>Behenic Acid</i>	1,5 – 4,5	%
C17:1 – Acido Eptadecenoico – <i>Eptadecenoic Acid</i>	ND – 0,1	%	C22:1 – Acido Erucico – <i>Erucic Acid</i>	ND – 0,3	%
C18:0 – Acido Stearico – <i>Stearic Acid</i>	1,0 – 4,5	%	C22:2 – Acido Docosadienoico – <i>Docosadienoic Acid</i>	ND	%
C18:1 – Acido Oleico – <i>Oleic Acid</i>	35,0 – 80,0	%	C24:0 – Acido Lignocerico – <i>Lignoceric Acid</i>	0,5 – 2,5	%
C18:2 – Acido Linoleico – <i>Linoleic Acid</i>	4,0 – 45,0	%	C24:1 – Acido Tetracosenoico – <i>Tetracosenoic Acid</i>	ND	%
Acidi grassi saturi - <i>saturates</i>			17,5	%	
Acidi grassi monoinsaturi - <i>mono-unsaturates</i>			58,4	%	
Acidi grassi polinsaturi - <i>polyunsaturates</i>			24,1	%	
			Punto di fumo – <i>Smoke Point</i>		
			> 200 °C		
			Punto di infiammabilità – <i>Flash point</i>		
			> 250 °C		

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nella norma tecnica UNI 22062:2021 e al Codex Alimentarius nelle edizioni correnti.

For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with the technical legislation UNI 22062:2021 values and with the current Codex Alimentarius values.

OGM - GMO

Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM).
The product does not contain and does not rise from genetically modified organisms (GMO).

Allergeni (Allegato II Reg UE 1169/2011) – Allergens (Annex II Reg EU 1169/2011)

Il prodotto contiene olio di semi di **arachide** raffinato. Altri ingredienti allergenici assenti.
Il prodotto non contiene glutine.
Il prodotto è di origine vegetale ed è idoneo ad un regime alimentare che escluda i prodotti di origine animale.
The product contains refined oil of groundnut. Others allergens ingredients absent.
The product does not contain gluten.
The product is of vegetable origin and is suitable for a diet that excludes products of animal origin.

Radiazioni ionizzanti - Ionizing radiation:

Il prodotto non è sottoposto a radiazioni ionizzanti.
The product is not exposed to ionizing radiation.



file: sta s001 - arachide raffinato

Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>	STA S001
Olío di semi di arachide raffinato <i>Refined groundnut seed oil</i>	Rev. 10 del 25.05.2023 Pag. 2 di 2

Contaminanti – Contaminants

Parametri - <i>Parameters</i>	Valore max <i>Max. value</i>	U.M.	Normativa di riferimento <i>Regulations of reference</i>
Benzo (a) pirene <i>Benzo (a) pyrene</i>	2,0	µg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. modifiche.
Somma di benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e crisene <i>Sum of Benzo (a) pyrene, benzo(a)anthracene, benzo(b)fluoranthene and chrysene</i>	10,0	µg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. modifiche..
Metalli pesanti – <i>Heavy metal</i>			
Ferro - <i>Iron</i>	1,5	mg/kg	UNI 22062:2021
Rame – <i>Copper</i>	0,1	mg/kg	UNI 22062:2021
Piombo - <i>Lead</i>	0,1	mg/kg	UNI 22062:2021
Arsenico – <i>Arsenic</i>	0,1	mg/kg	UNI 22062:2021
Residui di presidi fitosanitari <i>Remainder of fitosanitary</i>			Reg. CE 396/05 e succ. modifiche.
Somma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 <i>Sum PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180</i>	40	ng/g olio	Reg. UE 915/23 e succ. modifiche.
Somma Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) <i>Sum Dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)</i>	0,75	pg/g olio	Reg. UE 915/23 e succ. modifiche.
Somma Diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) <i>Sum Dioxins and dioxin like (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)</i>	1,25	pg/g olio	Reg. UE 915/23 e succ. modifiche.
Solventi (n-esano) <i>Solvent (n-hexane)</i>	1	mg/kg	UNI 22062:2021
Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo <i>Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol</i>	1000	µg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. modifiche.
Somma di 3-monocloropropanediolo (3-MCPD) e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD <i>Sum of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and 3-MCPD fatty acid esters, expressed as 3-MCPD</i>	2500	µg/kg	Reg. UE 915/23 e succ. modifiche.

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme alla legislazione vigente.

For all characteristics not above mentioned, product is consistent with legislation in force.

Stoccaggio e trasporto – Storage and transport

La consegna, se prevista, viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Al fine di preservare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto si consiglia uno stoccaggio:

olio sfuso

1. In adeguati serbatoi di acciaio inox sotto battente di azoto
2. Lontano da ogni fonte di calore e da esposizione alla luce
3. A temperature comprese tra 18-20°C

olio confezionato

1. Nei contenitori originali
2. Lontano da ogni fonte di calore e da esposizione alla luce
3. A temperature comprese tra 18-25°C

If agreed, delivery is through proper insulated stainless-steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.

In order to preserve the chemical-physical and organoleptic characteristics of the product we recommend one storage:

bulk oil

1. In appropriate stainless-steel tanks under nitrogen
2. Far from any source of heat and exposure to light
3. At temperatures of between 18-20 ° C

packaged product

1. In original containers
2. Far from any source of heat and exposure to light
3. At temperatures between 18-25 ° C

Dichiarazione nutrizionale (Reg. UE 1169/2011) - Nutrition Declaration (Reg. EU 1169/2011)

Valori medi per: <i>Average values for:</i>	100 ml	100 g
energia: <i>energy:</i>	3367 kJ - 819 kcal	3700 kJ - 900 kcal
grassi: <i>fat:</i>	91 g	100 g
di cui: <i>of which:</i> acidi grassi saturi <i>saturates</i>	16 g	18 g
acidi grassi monoinsaturi <i>mono-unsaturates</i>	53 g	58 g
acidi grassi polinsaturi <i>polyunsaturates</i>	22 g	24 g
carboidrati: <i>carbohydrate:</i>	0 g	0 g
di cui: <i>of which:</i> zuccheri: <i>sugars:</i>	0 g	0 g
polioli: <i>polyols:</i>	0 g	0 g
amido: <i>starch:</i>	0 g	0 g
fibre: <i>fibre:</i>	0 g	0 g
proteine: <i>protein:</i>	0 g	0 g
sale: <i>salt:</i>	0 g	0 g

I nutrienti evidenziati sono obbligatori *The highlighted nutrients are mandatory*