



file: sta s003 - girasole al raffinato

Scheda tecnica - <i>Technical data sheet</i>		STA S003
Olio di semi di girasole raffinato <i>ad alto contenuto di acido linoleico</i> <i>Refined sunflower oil high linoleic acid</i>		Rev. 11 del 25.05.2023 Pag. 1 di 2
Verifica : RSGI	Approvazione: COM	Ref. PGS 16 SMM

Composizione, descrizione prodotto – *Product description*

Olio di girasole raffinato ad alto contenuto di acido linoleico ad uso alimentare. Olio ottenuto dai semi di *Heliantus Annus L.* e sottoposto a processo di raffinazione.

Refined sunflower oil high linoleic acid for alimentary use. Oil subjected to refining, obtained from Heliantus Annus 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 specifications</i>
Perossidi (al carico/confezionamento) - <i>Peroxide value (loading/ packaging)</i>			1,0	mEq O ₂ /Kg	Specifica interna - <i>Internal specifications</i>
Saponi - <i>Soap content</i>			10	ppm	UNI 22065:2020
<i>Composizione degli acidi grassi, per GLC - GLC ranges of fatty acids composition</i>					UNI 22065:2020
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 – 0,2	%	C20:0 – Acido Arachico – <i>Arachic Acid</i>	0,1 – 0,5	%
C16:0 – Acido Palmitico – <i>Palmitic Acid</i>	5,0 – 7,6	%	C20:1 – Acido Eicosenoico – <i>Eicosenoic Acid</i>	ND – 0,3	%
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 – 0,2	%	C22:0 – Acido Beenico – <i>Behenic Acid</i>	0,3 – 1,5	%
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>	2,4 – 6,5	%	C22:2 – Acido Docosadienoico – <i>Docosadienoic Acid</i>	ND	%
C18:1 – Acido Oleico – <i>Oleic Acid</i>	14,0 – 39,4	%	C24:0 – Acido Lignocerico – <i>Lignoceric Acid</i>	ND – 0,5	%
C18:2 – Acido Linoleico – <i>Linoleic Acid</i>	48,3 – 74,0	%	C24:1 – Acido Tetracosenoico – <i>Tetracosenoic Acid</i>	ND	%
Acidi grassi saturi - <i>saturates</i>			12,3	%	
Acidi grassi monoinsaturi - <i>Mono-unsaturates</i>			26,9	%	
Acidi grassi polinsaturi - <i>Polyunsaturates</i>			60,7	%	
			Punto di fumo – <i>Smoke Point</i>		
			Punto di infiammabilità – <i>Flash point</i>		
			> 200 °C		
			> 250 °C		

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nella norma tecnica UNI 22065:2020 e al Codex Alimentarius nelle edizioni correnti.

For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with the technical legislation UNI 22065:2020 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 - *Allergens*

Ingredienti allergenici assenti (vedi regolamento (UE) n. 1169/2011 e successivi aggiornamenti e relativi recepimenti nazionali). Etichettatura allergeni non necessaria.

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 Absence of allergens ingredients (Regulation (EU) No 1169/2011 and modification). The labelled of allergens is not necessary.

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 s003 - girasole al raffinato

Scheda tecnica - Technical data sheet	STA S003
Olio di semi di girasole raffinato ad alto contenuto di acido linoleico <i>Refined sunflower oil high linoleic acid</i>	Rev. 11 del 25.05.2023 Pag. 2 di 2

Contaminanti – Contaminants

Parametri - Parameters	Valore max Max. value	U.M.	Normativa di riferimento Regulations of reference
Benzo (a) pirene <i>Benzo (a) pyrene</i>	2,0	µg/kg	Reg. UE 915/2023 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 915/2023 e succ. modifiche.
Metalli pesanti – Heavy metal			
Ferro - Iron	1,5	mg/kg	UNI 22065:2020
Rame – Copper	0,1	mg/kg	UNI 22065:2020
Piombo - Lead	0,1	mg/kg	UNI 22065:2020
Arsenico – Arsenic	0,1	mg/kg	UNI 22065:2020
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 915/2023 e succ. modifiche.
Somma Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) <i>Sum Dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)</i>	0,75	pg/g olio	Reg. UE 915/2023 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 915/2023 e succ. modifiche.
Solventi (n-esano) <i>Solvent (n-hexane)</i>	1	mg/kg	UNI 22065:2020
Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo <i>Glycidyl fatty acid esters, expressed as glycidol</i>	1000	µg/kg	Reg. UE 915/2023 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>	1250	µg/kg	Reg. UE 915/2023 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: Average values for:	100 ml	100 g
energia: energy:	3404 kJ - 828 kcal	3700 kJ - 900 kcal
grassi: fat:	92 g	100 g
di cui: of which:		
acidi grassi saturi saturates	11 g	12 g
acidi grassi monoinsaturi mono-unsaturates	25 g	27 g
acidi grassi polinsaturi polyunsaturates	56 g	61 g
carboidrati: carbohydrate:	0 g	0 g
di cui: of which:		
zuccheri: sugars:	0 g	0 g
polioli: polyols:	0 g	0 g
amido: starch:	0 g	0 g
fibre: fibre:	0 g	0 g
proteine: protein:	0 g	0 g
sale: salt:	0 g	0 g

I nutrienti evidenziati sono obbligatori The highlighted nutrients are mandatory