



OLEIFICIO TIBER S.R.L.

00166 Roma Via Gregorio XI, 169 – Tel 0665411530 Fax 0666541197

SCHEMA TECNICA

DI PRODOTTO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Definizione:	Olio ottenuto dai semi di <i>Helianthus annuus</i> L. e raffinato per uso alimentare, di origine italiana.	
Colore :	Gli assorbimenti spettrofotometrici, misurati sull'olio diluito con uguale volume di esano, in vaschetta da 1 cm, con riferimento all'esano normale non devono superare a 420 e 453 nm i valori di 0.20 e 0.10 rispettivamente.	
Stato fisico e caratteristiche organolettiche	Limpido a 20°C l'olio non deve avere odori e sapori anomali o sgradevoli, densità 0.918 – 0.923 a 20°C.	
Caratteristiche chimiche:	Acidità	max 0.5 % espressa in ac. oleico
	N° di perossidi	max 7.0 meqO ₂ /Kg
	Ac. palmitico %	da 5.0 a 7.6
	Ac. stearico %	da 2.7 a 6.5
	Ac. oleico %	da 14.0 a 39.4
	Ac. linoleico %	da 48.3 a 74.0
	Ac. beenico %	da 0.3 a 1.5
	Impurità (etere di petrolio) %	max 0.05
Valori nutrizionali medi su 100 ml di prodotto	Energia	824 Kcal / 3389 Kj
	Proteine	0 g
	Fibre alimentari	0 g

OLEIFICIO TIBER S.R.L.

00166 Roma Via Gregorio XI, 169 – Tel 0665411530 Fax 0666541197

SCHEMA TECNICA

DI PRODOTTO

	Sodio	0 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Grassi	92 g di cui
	Acidi grassi Saturi	10.2 g
	Acidi grassi Monoinsaturi	25.4 g
	Acidi grassi Polinsaturi	56 g
	Acidi grassi Trans insaturi	0.4 g
Metalli mg/Kg	Ferro max 1.5 – Rame max 0.1 – Piombo max 0.1 – Arsenico max 0.1	
Punto di fumo	Ca. 140° C	
Conservazione	Lontano da fonti di luce e calore – 18 mesi data confezionamento	
OGM	Non deriva non contiene e non proviene da prodotti geneticamente modificati	
Allergeni	Non contiene allergeni	

Roma, Novembre 2019