



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **OLIO GIRASOLE RAFFINATO BIOLOGICO**

NOME INCI	Helianthus Annuus Seed Oil
NOME INCI USA	Helianthus Annuus (Sunflower) Seed Oil
CAS	8001-21-6
EINECS / ELINCS	232-273-9

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
* Aspetto	Visivo	Liquido	
* Indice di acidità	AOCS Cd3d-63	<=2,00	mgKOH/g
Indice di perossidi	AOCS Cd8-53	<=10,00	meqO2/Kg
Colore Lovibond 5" 1/4			
* - Colore Lovibond 5" 1/4 Yellow	AOCS Cc13b-4	<=25,0	
* - Colore Lovibond 5" 1/4 Red	AOCS Cc13b-4	<=5,0	
<i>Composizione acidi grassi</i>			
* - C14:0 Acido miristico		<=0,10	%
- C16:0 Acido palmitico		5,00 - 8,00	%
* - C16:1 Acido palmitoleico		<=0,50	%
* - C17:0 Acido margarico		<=0,10	%
* - C17:1 Acido margaroleico		<=0,10	%
- C18:0 Acido stearico		2,50 - 7,00	%
- C18:1 Acido oleico		14,00 - 40,00	%
- C18:2 Acido linoleico		40,00 - 74,00	%
- C18:3 Acido alfa linolenico		<=0,30	%
* - C20:0 Acido arachidico		<=0,50	%
* - C20:1 Acido eicosenoico		<=0,50	%
* - C22:0 Acido behenico		0,10 - 3,00	%
* - C22:1 Acido erucico		Tr.	%
* - C24:0 Acido lignocerico		<=0,50	%
* Indice di iodio		118,00 - 141,00	g I2/100g
* Acidi grassi liberi (% ac. oleico)		<=0,30	%
Revisione Capitolato		1	
Data Approvazione		08/01/2015	

* saggi non obbligatori

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **OLIO GIRASOLE RAFFINATO BIOLOGICO**

Sunflower oil refined, organic is the fixed oil obtained by cold expression and following refining from the organically grown seeds of *Helianthus annuus* L. It has a high content of Linoleic acid.

Special advise for storage conditions: The product must be kept into the original packages, protected from moisture, properly closed under cover. Storage temperature between 10 to max 22°C. The min shelf life is 12 months and the max shelf life is 24 months.

Effect of temperature <10°C partial solidification of the saturated fatty acids and of the natural fraction that are added into the product.

Effect of temperature >40°C possible autoxidation and peroxide value increases.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati