



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **OLIO GIRASOLE RAFFINATO BIO FOOD/COSM**
Product **SUNFLOWER OIL REFINED ORGANIC FOOD/COSM**

SPECIFICA SPECIFICATION	METODO METHOD	Lim. Inf. - Lim. Sup. Lower Lim. - Upper Lim.	u.m.
Aspetto Apperance		Liquido Liquid	
* Colore Colour		giallo paglierino pale yellow	
Indice di acidità Acidity index		<=0,5	%
Indice di perossidi Peroxides index		<=10	meqO2/K g
Colore Lovibond 5" 1/4 Giallo/Rosso			
* - Colore Lovibond 5" 1/4 Rosso Colour Lovibond 5" 1/4 Red	AOCS Cc13b-4	<=1,5	
* - Colore Lovibond 5" 1/4 Giallo Colour Lovibond 5" 1/4 Yellow	AOCS Cc13b-4	<=15	
C12:0 Acido Laurico C10:0 Lauric acid		0,0 - 0,1	%
Composizione acidi grassi Fatty acids composition			
- C14:0 Acido miristico C14:0 Myristic acid		<=0,20	%
- C16:0 Acido palmitico C16:0 Palmitic acid		5,0 - 7,6	%
- C16:1 Acido palmitoleico C16:1 Palmitoleic acid		<=0,3	%
- C17:0 Acido margarico C17:0 Margaric acid		<=0,20	%
- C17:1 Acido margaroleico C17:1 Margaroleic acid		<=0,10	%

I metodi di analisi non indicati 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

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **OLIO GIRASOLE RAFFINATO BIO FOOD/COSM**
Product **SUNFLOWER OIL REFINED ORGANIC FOOD/COSM**

- C18:0 Acido stearico C18:0 Stearic acid		2,7 - 6,5	%
- C18:1 Acido oleico C18:1 Oleic acid		14,0 - 39,4	%
- C18:2 Acido linoleico C18:2 Linoleic acid		48,3 - 74,0	%
- C18:3 Acido alfa linolenico C18:3 Alpha-linolenic acid		<=0,30	%
- C20:0 Acido arachidico C20:0 Arachidic acid		0,10 - 0,50	%
- C20:1 Acido eicosenoico C20:1 Eicosenoic acid		<=0,30	%
- C22:0 Acido behenico C22:0 Behenic acid		0,3 - 1,5	%
- C22:1 Acido erucico C22:1 Erucic acid		<=0,30	%
- C24:0 Acido lignocerico C24:0 Lignoceric acid		<=0,50	%
* Acidi grassi liberi (% ac. oleico) Free fatty acids (% oleic ac.)		<=0,30	%
Indice di iodio Iodine index		118 - 141	g I2/100g
* pH (50g/L H2O) pH (50g/L H2O)		6 - 7	
* Oli minerali (C10-C56) Mineral oil (C10-C56)	< 50 ppm		
* Densità relativa (20°C) Relative density (20°C)		0,918 - 0,923	Kg/dm3
* Glicidil esteri (glicidolo) Glycidyl fatty acid esters (Glycidol)		0 - 1	mg/Kg
* Saponi Soap content	<= 10		ppm

I metodi di analisi non indicati 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

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell



azienda chimica e farmaceutica

SPECIFICA TECNICA

TECHNICAL SPECIFICATION

Prodotto: **OLIO GIRASOLE RAFFINATO BIO FOOD/COSM**
Product **SUNFLOWER OIL REFINED ORGANIC FOOD/COSM**

Revisione Capitolato Specification Revision		4	
Data Approvazione Approval Date		23/09/2020	

* saggi non obbligatori
test not required

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 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 month and the max shelf life is 18 month.
Effect of temperature <10°C partially 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.

I metodi di analisi non indicati 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

The analytical methods not listed are internal methods of the manufacturer obtainable upon specific request

The above information will not relieve you to identify the product before use. Our company does not assume any responsibility for damage to persons or property arising by the use of the products we sell