

1. Prodotto 1. Product	
Nome prodotto <i>Product name</i>	Olio di girasole linoleico deodorato (RBDW) biologico <i>Organic deodorized (RBDW) linoleic sunflower oil</i>
Codice prodotto <i>Product code</i>	068
Nome INCI <i>INCI name</i>	Helianthus Annuus (Sunflower) Seed Oil
CAS No	8001-21-6
EINECS No	232-273-9
Ingredienti <i>Ingredients</i>	100% olio di girasole linoleico biologico <i>100% Organic Sunflower oil, linoleic</i>
Certificazione <i>Certification</i>	Reg CE 834/2007 e 889/2008
Origine <i>Origin</i>	I semi sono di origine extra UE <i>Seeds come from extra EU</i>
Descrizione <i>Description</i>	Ottenuto per spremitura meccanica dei semi di girasole linoleico (<i>Heliantus Annuus</i> L.) biologico e successiva deodorazione per via fisica e winterizzazione. <i>Obtained by mechanical pressing of organic linoleic sunflower seeds (Heliantus Annuus L.) and physical deodorization and winterization</i>
Allergeni <i>Allergens</i> Ref. Reg. 2000/13/CE Appendix III bis	<u>Ingredienti:</u> Assenza <i>Ingredients:</i> Absence <u>Contaminazioni crociate:</u> Assenza <i>Cross contaminations:</i> Absence <u>Nello stesso stabilimento:</u> possibile la presenza di soia, sesame, noce e macadamia <i>In the same manufacturing plant: could be present soya, sesame, walnut and macadamia</i>
Utilizzo <i>Usage</i>	L'olio di girasole linoleico deodorato (RBDW) biologico è adatto all'utilizzo in ambito alimentare umano tal quale o come ingrediente e come ingrediente nella preparazione di prodotti cosmetici e saponieri. <i>Organic deodorized (RBDW) linoleic sunflower oil is suitable for human consumption, pure or as ingredient, or as ingredient for manufacturing of cosmetics and soaps.</i>

2. Caratteristiche organolettiche 2. Organoleptic specifications	
Colore <i>Colour</i>	Y ≤ 15; R ≤ 1,5
Odore <i>Smell</i>	Neutro con un blando sentore di girasole <i>Neutral with mild fragrance of sunflower</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Liquido oleoso, limpido <i>Oily liquid, clear</i>

3. Tebella nutrizionale (100 gr) 3. Nutritional schedule (100 gr)	
Energia <i>Energy</i>	900 kcal 3700 kJ
Proteine <i>Proteins</i>	0 gr
Grassi <i>Fats</i>	100 gr

Di cui saturi - <i>Of which saturated</i>	12 gr
Di cui mono-insaturi - <i>Of which mono-unsaturated</i>	27 gr
Di cui poli-insaturi - <i>Of which poli-unsaturated</i>	61 gr
Ω3	0,2 gr
Ω6	61 gr
Ω9	27 gr
Steroli totali Total sterols	0,17 - 0,52 gr
Di cui colesterolo - <i>Of which cholesterol</i>	0,3 mg
Cardoidrati totali Total carbohydrates	0 gr
Di cui zuccheri - <i>Of which sugars</i>	0 gr
Ci cui amidi - <i>Of which starch</i>	0 gr
Acqua Water	0 gr
Fibra Cellulose	0 gr
Sodio Sodium	0 gr

4. Parametric chimico-fisici 4. Chemical-physical standard	
OGM GMO	This product doesn't contain GMO materials
Metalli pesanti Heavy metals	Pb < 0,1 mg/kg; Cd < 0,1 mg/kg; As < 0,1 mg/kg; Cu < 0,1 mg/kg; Fe < 1,5 mg/kg
Pesticidi Pesticides	< 0,010 mg/kg come da reg. CE 834/2007 e 889/2008 < 0,010 mg/kg according to EU rules 834/2007 and 889/2008
Diossine e PCB Dioxines and PCB	Somma di diossine < 0,75 pg/gr Sum of dioxines < 0,75 pg/gr Somma di PCB diossine-simili < 1,25 pg/gr Sum of PCBs dioxins-like < 1,25 pg/gr
Benzo(a)pirene Benzo(a)pyren	< 2,0 µg/kg
Somma di Benzo(a)pirene, benzo(a)antracene, benzo(b)fluorantene e Crisene Sum of benzo(a)pyren, benzo(a)anthracen, benzo(b)fluoranten e crysene	< 10,0 µg/kg
Salmonella Salmonella	Assenza in 25gr Absence in 25gr
Micotossine Micotoxin	Come da reg CE 1881/06 e successive mofiche According to EU rule 1881/06 e next modifies
Acidità in acido oleico FFA (oleic acid)	< 0,3%
Acidità in acido oleico (al momento del carico) FFA (oleic acid) (at loading time)	max 0,1%
Acidità in acido oleico (durante la shelf life) FFA (oleic acid) (during shelf life)	max 0,3% alle condizioni di conservazione (rif punto 6) max 0,3% at storage conditions (cfr point 6)
Perossidi (al momento del carico) Peroxides (at loading time)	< 1 meqO ₂ /kg
Peso specifico Specific gravity	0,918 - 0,923 kg/lt

Nr Iodio <i>Iodine nr</i>	118-141
Punto di fumo <i>Smoke Point</i>	min 200°C

5. Profilo tipico degli acidi grassi

5. Typical FA composition

Laurico - Lauric	C14:0	n.d. - 0,10%
Miristico - Miristic	C15:0	n.d. - 0,20%
Palmitico - Palmitic	C16:0	5,0% - 7,6%
Palmitoleico - Palmitoleic	C16:1	n.d. - 0,30%
Eptadecanoico o Margarico - Eptadecanoic or Margaric	C17:0	n.d. - 0,20%
Eptadecenoico - Eptadecenoic	C17:1	n.d. - 0,10%
Stearico - Stearic	C18:0	2,7% - 6,5%
Oleico - Oleic	C18:1	14,0 - 39,4%
Linoleico - Linoleic	C18:2	48,3% - 74,0%
Linolenico - Linolenic	C18:3	n.d. - 0,3%
Arachico - Arachidic	C20:0	0,1% - 0,5%
Eicosenoico - Eicosenoic	C20:1	n.d. - 0,3%
Beenico - Behenic	C22:0	0,3% - 1,5%
Erucico - Erucic	C22:1	n.d. - 0,1%
Lignocerico - Lignoceric	C24:0	n.d. - 0,5%
Trans oleici - Trans oleic	tC18:1	n.d. - 0,1%
Σtrans C18:2+C18:3	tC18:2 + tC18:3	n.d. - 0,2%

6. Scadenza e conservazione

6. Shelf life

Da consumarsi preferibilmente entro <i>Best before</i>	12 mesi data produzione <i>12 months production date</i>
Conservazione <i>Storage conditions</i>	Stoccare in luogo fresco, asciutto e al riparo da fonti di luce e calore <i>Store in a cool place away from sources of heat and light</i>

7. Confezionamento

7. Packaging

Bottiglie in PET da 5 ly (120 pz/pallet) <i>PET bottles 5 Lt each (120 pieces/pallet)</i>
Taniche in PE da 23 kg (25 lt) ciascuna (26 pz/pallet) <i>PE Jerry cans 23 kg each (26 pieces/pallet)</i>
Fusti metallici smaltati da 190 kg ciascuno (4 pz/pallet) <i>Enamelled metal drums 190 kg each (4 pieces/pallet)</i>
IBC in PE con gabbia e pallet metallic da 900 o 920 kg (1 pz/pallet) <i>PE IBC with metal cage 900 or 920 kg each (1 piece/pallet)</i>
Sfuso in autobotte <i>Bulk on silo truck</i>