

Olio di semi di Girasole Alto Linoleico Biologico • Organic High Linoleic Sunflower oil

Prodotto / Product

Olio di semi di girasole linoleico ottenuto esclusivamente tramite processi fisici. Spremuta a freddo senza l'impiego di solventi e successivamente filtrato e deodorato in corrente di vapore acqueo.

Organic linoleic sunflower seed oil obtained exclusively by physical means. Cold pressed without use of solvents, followed by filtration and purification in water steam.

Informazioni Generali / General Information

Codice / Code	GD
Materie prime	Heliantus annus L.
Raw materials	Heliantus annus L.
Origine materie prime	UE
Raw materials origin	EU
Responsabile immissione sul mercato	Italia
Sales company	Italia
Organismo di controllo Biologico / Organic control Body – Codice operatore / Operator Code	CCPB S.r.l. Viale Masini 36, 40126 Bologna – IT BIO 009 ED39

Utilizzo / Use

Cucina / Cooking	L'olio di semi di girasole deodorato è il condimento polivalente in assoluto: utilizzabile sia come condimento, sia nella preparazione di sottili e sottaceti, sia in cosmetica, come base per le emulsioni. <i>Deodorized sunflower oil is the multipurpose dressing: it can be used both for seasoning, in the preparation of thin and pickles, and in cosmetics, as a base for emulsions.</i>
------------------	---

Parametri organolettici / Organoleptic parameters

Colore / Colour	Giallo chiaro / Light Yellow
Gusto / Taste	Insapore / Tasteless

Parametri Chimico-Fisici / Chemical-Physical parameters

Acidità espressa in acido oleico (%) / Acidity expressed in oleic acid (%)	≤ 0.50
Numero di perossidi (meq O ₂ /Kg) / Number of peroxides (meq O ₂ /kg)	≤ 7.0
Densità relativa a 20°C / Relative density at 20°C	0.9165- 0.9235
Indice di rifrazione / Refractive index	1.4735- 1.4755
Numero di iodio / Iodine number	118 - 141
Impurità (etere di petrolio / Impurities (petroleum ether%))	< 0.05
Umidità e sostanze volatili 105° C % / Humidity and volatile substances 105° C%	≤ 0.03

Limiti metalli pesanti e solventi / Heavy metal and Solvents Limits

Ferro / Iron	< 1.5
Rame / Copper	< 0.1
Piombo / Lead	< 0.1
Arsenico / Arsenic	< 0.1
Cadmio / Cadmium	< 0.1

Composizione degli Acidi Grassi (%) / *Composition of Fatty Acids (%)*

Acido Miristico / <i>Miristic Acid (C14:0)</i>	< 0.2
Acido palmitico / <i>Palmitic Acid (C16:0)</i>	5.0 – 7.6
Acido Palmitoleico / <i>Palmitoleic Acid (C16:1)</i>	< 0.3
Acido Eptadecanoico / <i>Heptadecenoic Acid (C17:0)</i>	< 0.1
Acido Eptadecenoico / <i>Heptadecanoic Acid (C17:1)</i>	< 0.2
Acido Stearico / <i>Stearic Acid (C18:0)</i>	2.7 – 6.5
Acido Oleico / <i>Oleic Acid (C18:1)</i>	14.0 – 39.4
Acido Linoleico / <i>Linoleic Acid (C18:2)</i>	48.3 – 74.0
Acido Linolenico / <i>Linolenic Acid (C18:3)</i>	< 0.3
Acido Arachico / <i>Arachic Acid (C20:0)</i>	0.1 - 0.5
Acido Eicosenoico / <i>Eicosenoic Acid (C20:1)</i>	< 0.3
Acido Beenico / <i>Behenic Acid (C22:0)</i>	0.3 – 1.5
Acido Erucico / <i>Erucic Acid (C22:1)</i>	-
Acido Lignocerico / <i>Lignoceric Acid (C24:0)</i>	≤ 0.5

Valori nutrizionali (valori medi per 100 g) / *Nutritional values (typical values for 100 g)*

Valore energetico/ <i>Energy (kJ - kcal)</i>	3766 - 900
Grassi / <i>Fat (g)</i>	100
Di cui:	
- Acidi grassi Saturi / <i>Saturates (g)</i>	12
- Acidi grassi Monoinsaturi / <i>Mono-unsaturates (g)</i>	27
- Acidi grassi Polinsaturi / <i>Polyunsaturates (g)</i>	61
Carboidrati / <i>Carbohydrate (g)</i>	0
Di cui:	
- Zuccheri / <i>sugars (g)</i>	0
Proteine / <i>Protein (g)</i>	0
Sale / <i>Salt (g)</i>	0

Allergeni / <i>Allergens</i>						
Griglia Allergeni <i>Allergens list</i>	Prodotto finito / <i>Supplied product</i>					
Compilare la griglia per ogni prodotto fornito <i>Fill in the grid for each product supplied</i>	Presente nel prodotto / <i>Presence in the product</i>		Presente come cross contamination / <i>Presence as cross contamination</i>		Presente nel sito / <i>Presence in site</i>	
	SI / <i>YES</i>	NO / <i>NO</i>	SI / <i>YES</i>	NO / <i>NO</i>	SI / <i>YES</i>	NO / <i>NO</i>
CEREALI CONTENENTI GLUTINE <i>CEAREAL WITH GLUTEN</i>						
GRANO / <i>WHEAT</i>		X		X		X
SEGALE / <i>RYE</i>		X		X		X
ORZO / <i>BARLEY</i>		X		X		X
AVENA / <i>OAT</i>		X		X		X
FARRO / <i>SPELT</i>		X		X		X
KAMUT / <i>KAMUT</i>		X		X		X
CROSTACEI E DERIVATI <i>CRUSTACEAN AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
UOVA E DERIVATI <i>EGGS AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
PESCE E DERIVATI <i>FISH AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
ARACHIDI E DERIVATI <i>PEANUT AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
SOIA E DERIVATI <i>SOY AND DERIVATIVES</i>		X	X		X	
LATTE E DERIVATI incluso lattosio <i>MILK AND DERIVATIVES including lactose</i>		X		X		X
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI <i>NUTS AND DERIVATIVES</i>						
MANDORLE (Amygdalus communis L.) <i>ALMONDS (Amygdalus communis L.)</i>		X		X		X
NOCCIOLE (Corylus avellana) <i>HAZELNUTS (Corylus avellana)</i>		X		X		X
NOCI (Junglas Regia) <i>WALNUTS (Junglas Regia)</i>		X	X		X	
NOCI DI ACAGIÙ (Anacardium occidentale) <i>CASHEW NUT (Western Anacardium)</i>		X		X		X
NOCI PECAN [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch] <i>PECAN NUT [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]</i>		X		X		X
NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa) <i>BRAZIL NUT (Bertholletia excelsa)</i>		X		X		X
PISTACCHIO (Pistacia vera) <i>PISTACHIO (Pistacia vera)</i>		X		X		X
NOCI DI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifolia) <i>MACADAMIA NUT/NUT of QUEENSLAND (Macadamia ternifolia)</i>		X		X		X
SEDANO E DERIVATI <i>CELERY AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
SENAPE E DERIVATI <i>MUSTARD AND DERIVATES</i>		X		X		X
SESAMO E DERIVATI <i>SESAME AND DERIVATIVES</i>		X	X		X	
S02 e SOLFITI (> 10 mg/kg o 10 mg/litro) <i>S02 AND SULPHITES</i> (> 10 mg/kg or 10 mg/liter)		X		X		X
LUPINI E DERIVATI <i>LUPINS AND DERIVATIVES</i>		X		X		X
MOLLUSCHI E DERIVATI <i>SHELLFISH AND DERIVATIVES</i>		X		X		X

Pesticidi (mg/kg) / *Pesticides (mg/Kg)*

Analisi multiresiduale / *Multiresidual analysis*

≤ 0.01

OGM / *GMO*

Il prodotto è OGM free secondo il Reg. 1829/2003/EC – 1830/2003/EC

This product is OGM free according to Reg. 1829/2003/EC – 1830/2003/EC

Durata e conservazione / *Shelf Life and conservation*

Bottiglia sigillata / *Unopened bottle*

18 mesi dalla data di imbottigliamento / *18 months from the packaging date*

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e di calore. / *Store in a cool and dry place, far from heat and light sources.*