



## OLIO DI RISO

### SPECIFICHE TECNICHE

**Prodotto:** Olio di riso

**Ingredienti:** 100% Olio di riso

#### Caratteristiche chimico - chimico fisiche:

| Parametro               | Valore       | Unità                 |
|-------------------------|--------------|-----------------------|
| Colore 420 nm           | Max 0,18     | -                     |
| Colore 453 nm           | Max 0,09     | -                     |
| Acidità                 | Max 0,30     | mg KOH/g              |
| Perossidi               | Max 1,50     | meqO <sub>2</sub> /kg |
| FFA (Ac. Oleico)        | Max 1,50     | %                     |
| pH                      | Neutro       |                       |
| Peso Specifico          | 0,910 -0,920 | g/cm <sup>3</sup>     |
| Iodio                   | 92 - 115     | -                     |
| Frazione saponificabile | 180 – 195    | -                     |
| Punto Flash             | 315          | °C                    |
| Punto di Fusione        | 4            | °C                    |
| Oryzanolo               | Min 2,00     | ppm                   |
| OGM                     | Assenti      | -                     |
| Allergeni               | Assenti      |                       |
| Additivi                | Assenti      |                       |
| Conservanti e Coloranti | Assenti      |                       |
| <b>Metalli Pesanti</b>  |              |                       |
| Pb                      | Max 0,2      | ppm                   |
| Cd                      | Max 0,1      | ppm                   |
| <b>Micotossine</b>      |              |                       |
| Aflatossine B1          | Max 2        | ppb                   |
| Aflatossine B1+B2+G1+G2 | Max 4        | ppb                   |
| Ocratossina A           | Max 3        | ppb                   |
| Zearalenone             | Max 75       | ppb                   |
| DON                     | Max 750      | ppb                   |

#### Caratteristiche Organolettiche:

| Parametri      | Valore                      | Meodo                     |
|----------------|-----------------------------|---------------------------|
| Aspetto        | Limpido                     | Valutazione Visiva        |
| Colore         | Giallo oro intenso          | Valutazione Visiva        |
| Odore e sapore | Tipico, senza note estranee | Valutazione Organolettica |



## OLIO DI RISO

### SPECIFICHE TECNICHE

#### Caratteristiche Nutrizionali:

| <b>Parametri</b>    | <b>Valore</b> | <b>Unità</b> |
|---------------------|---------------|--------------|
| Valore Energetico   | 900/3700      | kcal/kJ      |
| Proteine            | 0             | g            |
| Carboidrati         | 0             | g            |
| <b>Grassi</b>       |               |              |
| Di cui saturi       | 16,0          | g            |
| Di cui monoinsaturi | 46,0          | g            |
| Di cui polinsaturi  | 38,0          | g            |

#### Caratteristiche Nutrizionali:

|  |
|--|
| stabile dal punto di vista microbiologico in quanto esente da acqua (< 0,1%) |
|--|

#### Composizione in acidi grassi (GLC ISO 5508):

| <b>Acidi Grassi</b>   | <b>Min</b> | <b>Max</b> | <b>Unità</b> |
|-----------------------|------------|------------|--------------|
| Acido Miristico       | -          | 0,4        | %            |
| Acido Palmitico       | 12,0       | 22,0       | %            |
| Acido Palmitoleico    | -          | 0,4        | %            |
| Acido Eptodecosanoico | -          | -          | %            |
| Acido Stearico        | 1,0        | 2,6        | %            |
| Acido Oleico          | 30,0       | 45,0       | %            |
| Acido Linoleico       | 32,0       | 50,0       | %            |
| Acido Linolenico      | 1,0        | 3,0        | %            |
| Acido Arachidonico    | -          | 1,0        | %            |
| Acido Eicosanoico     | -          | 1,0        | %            |
| Acido Beenico         | -          | 1,0        | %            |
| Acido Lignocerico     | -          | -          | %            |

#### Conservabilità e condizioni di stoccaggio:

|   |
|---|
| 12 mesi dalla data di confezionamento; conservare in luogo fresco e asciutto. |
|---|

#### Formato di vendita:

| <b>Fusti</b>                 |                   |   |
|------------------------------|-------------------|---|
| <b>Dimensione</b>            | <b>Peso netto</b> | <b>Imballo</b>                                  |
| Diametro 58 cm; Altezza 89cm | 190 kg            | Fusti d'acciaio rivestiti di resine epossidiche |