



OLIO DI RISO

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Olio di riso

Ingredienti: 100% Olio di riso

Caratteristiche chimico - chimico fisiche:

Parametro	Valore	Unità
Colore	Max 4.0 R	Iovibond 5.25"
Cold test	1.0	ora
Acidità	Max 0,40	mg KOH/g
Perossidi	Max 1,50	meqO ₂ /kg
FFA (Ac. Oleico)	Max 1,50	%
pH	Neutro	
Peso Specifico	0,910 -0,920	g/cm ³
Iodio	92 - 115	CG iodine/g
Frazione saponificabile	180 – 195	Mg KOH/g
Punto Flash	315	°C
Punto di Fusione	4	°C
Gamma Oryzanolo	Min 2500	ppm
OGM	Assenti	-
Allergeni	Assenti	
Additivi	Assenti	
Conservanti e Coloranti	Assenti	
Metalli Pesanti		
Pb	Max 0,2	ppm
Cd	Max 0,1	ppm
Micotossine		
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:

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

Caratteristiche Microbiologiche:

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

Composizione in acidi grassi (GLC ISO 5508):

Acidi Grassi	Min	Max	Unità
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:

Fusti		
Dimensione	Peso netto	Imballo
Diametro 58 cm; Altezza 89cm	190 kg	Fusti d'acciaio rivestiti di resine epossidiche