

DATI AZIENDALI – Company details

Produttore - Manufacturer	Compagnia Olearia Italiana SRL		
Sede Legale – Registered office	Strada San Giorgio Martire, 87/D - 70132 BARI		
Stabilimento di produzione – Manufacturing factory	Strada San Giorgio Martire, 87/D - 70132 BARI		
P.IVA - VAT number	08768230966		
Contatti – Contact	Tel.: 3484133242	0805241456	e-mail: info@compagniaolearia.it Pec: compoil@pec.it

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO – Product description

Origine del prodotto –origin of the product	Italia-Italy
Denominazione dell'alimento –Name of food	Olio di semi di Girasole
Descrizione - Description	Olio ottenuto dall'estrazione di semi di girasole. (Helianthus Hannus L.)
Codice EAN - Code EAN	8059386870556
Cod. TARIC	1509900090
Cliente – Customer	Scheda Tecnica Generica - Generic Data Sheet



CONFEZIONAMENTO - Wrapping

Redatta da	CE – Dott.ssa Tamara Di Mitri	Verificata e approvata da	Responsabile HACCP
------------	-------------------------------	---------------------------	--------------------

Packaging primario – Primary packaging	PET 5L			
Imballaggio secondario – Secondary packaging	Pezzi per cartone <i>Piece for cardboard</i>	2 pz	Colli per strato <i>Packages for layers</i>	17
	Peso cartone <i>Cardboard weight</i>	9,7 Kg	Numero strati <i>Number of layers</i>	5
	Profondità cartone <i>Cardboard depth</i>	16,3 cm	Colli per pallet <i>Packages for pallet</i>	85
	Altezza cartone <i>Cardboard height</i>	31,3 cm	Altezza pallet <i>Pallet height</i>	175
	Larghezza cartone <i>Cardboard width</i>	31,7 cm		

CONFEZIONAMENTO - WRAPPING

Packaging primario – Primary packaging	PET 5L			
Imballaggio secondario – Secondary packaging	Pezzi per cartone <i>Piece for cardboard</i>	2 pz	Colli per strato <i>Packages for layers</i>	21
	Peso cartone <i>Cardboard weight</i>	9,7 Kg	Numero strati <i>Number of layers</i>	5
	Profondità cartone <i>Cardboard depth</i>	16,3 cm	Colli per pallet <i>Packages for pallet</i>	105
	Altezza cartone <i>Cardboard height</i>	31,3 cm	Altezza pallet <i>Pallet height</i>	175
	Larghezza cartone <i>Cardboard width</i>	31,7 cm		

ALLERGENI – Allergens

Non sono presenti sostanze che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II)

There aren't substances causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II)

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI – Nutritional characteristics

Valori medi per 100 ml

Energia - Energy (kJ/kcal)	Kj 3404 Kcal 828
Grassi - Fat	92g
di cui acidi grassi Saturi - of which saturated fatty acids	10,3g
di cui acidi grassi monoinsaturi- of which monounsaturated fatty acids	30,7g
di cui acidi grassi polinsaturi – of which polyunsaturated fatty acids	46,2g
Carboidrati - carbohydrate	0 g
di cui zuccheri – of which sugar	0 g
Proteine - protein	0 g
Sale - Sodium	0 g

SHELF LIFE, MODALITÀ D'USO E TRASPORTO - Shelf life and storage and transport modality

Shelf life	16 mesi dalla data di produzione – 16 months from manufacturing date
Uso Previsto – Intended use	Pronto al consumo– Ready to eat
Metodo di conservazione - Storage modality	Luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce Fresh and dry place and to keep away from sources of light
Temperatura di trasporto - Transport temperature	Temperatura ambiente – Room temperature
Indicazioni sull'uso improprio - Information about the misuse	Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto rimane esposto a fonti dirette di luce e calore It is not advisable consumption if the product is exposed to direct sources of light and heat
Tempistiche di consegna	15gg
Temperatura di trasporto - Transport temperature	Temperatura ambiente – Room temperature
Indicazioni sull'uso improprio - Information about the misuse	Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto rimane esposto a fonti dirette di luce e calore It is not advisable consumption if the product is exposed to direct sources of light and heat

STANDARD CHIMICI E CHIMICO/FISICI- Chemical and chemical/physical standards

Parametri- Parameter	Valore Medio	Min – Max	U.M.	Metodo-Method
Acidità in acido oleico-F.F.A. (oleic acid)	0.10	Max 0.5	%	NGD C10
Perossidi (al carico/confezionamento) – Peroxide value (loading/packaging)	1	Max 7	mEq O2/Kg	NGD C35
Saponi – soap content		Max 10	ppm	NGD C8
Composizione degli acidi grassi, per GLC – GLC ranges off fatty acids composition				
C12:0 – Acido Laurico – Lauric Acid	0.01	ND – 0.1	%	
C14:0 – Acido Miristico – Mystic Acid	0.10	ND – 0.2	%	
C16:0 – Acido Palmitico – Palmitic Acid	6.80	5.0 – 7.6	%	
C16:1 – Acido Palmitoleico – Palmitoleic Acid	0.15	ND – 0.3	%	
C17:0 – Acido Eptadecanoico – Eptadecanoic Acid		ND – 0.2	%	
C17:1 – Acido Eptadecenoico – Eptadecenoic Acid		ND – 0.1	%	
C18:0 – Acido Stearico – Stearic Acid	3.60	2.7-6.5	%	
C18:1 – Acido Oleico – Oleic Acid	31	14.0 – 39.4	%	
C18:2 -Acido Linoleico – Linoleic Acid	56.30	48.3 – 74.0	%	
C18:3 – Acido linolenico – Linolenic Acid	0.08	ND – 0.3	%	
C20:0 – Acido Arachico – Arachic Acid	0.32	0.1 – 0.5	%	
C20:1 – Acido Eicosenoico – Eicosenoic Acid	0.16	NC – 0.3	%	
C20:2 – Acido Eicosadienoico – Eicosadienoic Acid		ND	%	
C22:0 – Acido Beenico – Behenic Acid	0.70	0.3 – 1.5	%	
C22:1 – Acido Erucico – Erucic Acid	0.01	ND – 0.1	%	
C22:2 – Acido Docosadienoico – Docosadienoic Acid		ND – 0.3	%	
C24:0 – Acido Lignocerico – Lignoceric Acid	0.24	ND – 0.5	%	
C24:1 – Acido Tetracosenoico – Tetracosenoic Acid		ND	%	
Composizione degli steroli , per GLC – GLC ranges of phytosterols composition		Come da NGD/Codex Alimentarius		As per NGD/Codex Alimentarius
Colore a 420 nm 1:1 in n-esano – Colour at 420 nm 1:1 n-exane	0.06	Max. 0.20	A	
Colore a 453 nm 1:1 in n-esano – Colour at 453 nm 1:1 n-exane	0.05	Max. 0.10	A	
Punto di fumo Smoke point		Min. 200	°C	NGD 77

Per le caratteristiche non riportate il prodotto è conforme ai valori previsti nella norma tecnica NGD (Norme Grassi e Derivati) e al Codex Alimentarius nelle edizioni correnti.

For all characteristics not mentioned above, product is in conformity with the NGD (Norme Grassi e Derivati) technical legislation values and with the current

CONTAMINANTI - *Contaminants*

Parametri – Parameters	Mix -Max	U.M.	Metodo – Method
Benzo (a) pirene Benza (a) pyrene	max 2.0	ppb	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche
Metalli Pesanti – Heavy metal			
• Ferro - Iron	max. 1.5	mg/kg	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche
• Rame - Copper	max. 0.1	mg/kg	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche
• Piombo - Lead	max. 0.1	mg/kg	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche
• Arsenico - Arsenico	max. 0.1	mg/kg	Rif: Reg. CE 333/07 e succ. modifiche
Residui di presidi fitosanitari Remainder of fitosanitary	Come da legislazione italiana /comunitaria vigente. As per italian or CE legislation in force		
Somma PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180 Sum PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 e PCB180	max 40	ng/g olio	Rif: Reg. UE 2023/915 e succ. modifiche
Somma Diossine (OMS-PCDD/F-TEQ) Sum Dioxins (OMS-PCDD/F-TEQ)	max 0.75	pg/g olio	Rif: Reg. UE 2023/915 e succ. modifiche
Somma Diossine e PCB diossina simili (OMS-PCDD/F-PCBTEQ) Sum Dioxins and dioxin like (OMS-PCDD/F-PCBTEQ)	max 1.25	pg/g olio	Rif: Reg. UE 2023/915 e succ. modifiche
Oli minerali (idrocarburi C10 – C56) Mineral oil (Hydrocarbons C10-C56)	max. 50	mg/kg	Rif. Fediol Code of Practise 23/07/08 (GC-FID or GC-MS)

Emissione/ Release	13/11/2023
Edizione/Issue	1
Revisione/Revision	0
Pagina /Page	6 - 6

OGM -GMO

Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM).

The product does not contain and does not rise from genetically modified organisms (GMO).

Allergeni- Allergens

Ingredienti allergenici assenti (vedi Direttiva CE 89/2003 e successivi aggiornamenti e relativi recepimenti nazionali). Etichettatura allergeni non necessaria. Il prodotto non contiene glutine.

Absence of allergens ingredients (Annex III bis of the Directive 2003/89/CE and modification). The labelled of allergens is not necessary. The product does not contain gluten.

Stoccaggio e trasporto – Storage and transport

Il prodotto viene stoccato in serbatoi di acciaio inox rispondenti alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti e conservato a temperatura di circa 25° C. La consegna, se prevista viene effettuata con idoneo mezzo di trasporto rispondente alle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti.

Product is stored in proper tank in accordance with enforced health /sanitary legislation and kept at the temperature about 25°C. If agreed, delivery is through proper insulated stainless steel tanker in accordance with enforced health/sanitary legislation.

Codex Alimentarius value.