

# Olio di Semi di Girasole

#### **DESCRIZIONE PRODOTTO:**

Denominazione: Olio di semi di girasole. Ingredienti: Olio di semi di girasole.

Descrizione: Olio vegetale ottenuto da semi di Heliantus annuus L. tramite estrazione con solventi e successiva

raffinazione per uso alimentare.

Provenienza: L'olio di semi di Girasole è ottenuto esclusivamente da semi di Girasole provenienti da Paesi comunitari, con ultima trasformazione avvenuta nel territorio comunitario (Italia).



Aspetto: Sostanza oleosa di colore giallo più o meno intenso.

Consistenza: Liquida a 20°C.

Sapore/odore: Caratteristico dell'olio di semi di Girasole.

Durabilità: 24 Mesi.

### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Acidità: 0,50 % (esp.in ac.oleico)

N°perossidi: 7 max (meqO2/Kg) Indice di rifrazione nd a

40°C. 1.461-1.468

Impurità: inf.0,05 % (etere di petrolio)

N°đi Iodio: 118-141

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

C.b.t. / lieviti / muffe: assenti

#### VALORI NUTRIZIONALI

Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100 ml di prodotto	
Energia	Kj 3466 / Kcal 828
Grassi	92 g
di cui Saturi	11g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

# **OLEIFICIO DI MONIGA**









# Olio di Semi di Girasole

#### **CONSERVAZIONE:**

Conservazione: in un ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.

#### **PUNTO DI FUMO:**

Il punto di fumo dell'olio di Girasole Raffinato è pari a 180-220°.

#### **IMBALLAGGIO:**

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

#### PRESENZA O.G.M.:

Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

#### PRESENZA ALLERGENI

Non contiene sostanze allergiche.





## **OLEIFICIO DI MONIGA**