



OLIO DI GIRASOLE LINOLEICO CRUDO-FILTRATO



CERTIFICAZIONI
Eu Bio, Bio Suisse



BIO SUISSE
ORGANIC



NOME COMMERCIALE

OLIO DI GIRASOLE
LINOLEICO CRUDO-FILTRATO

USO ALIMENTARE



DESCRIZIONE

prodotto ottenuto dalla spremitura di seme di Girasole Linoleico

CARATTERISTICHE

		Grassi totali	100 ml	100 g
Acidità (espressa in acido oleico)	<1,5%			
Numero di perossidi	massimo 10 meq O2/Kg	saturi	11 g	12 g
Composizione acidica		monoinsaturi	28 g	31,9 g
acido Palmitico	5,0-7,6%	polinsaturi	51 g	56,1 g
acido Stearico	2,7-6,5%	carboidrati	0	0
acido Oleico	14,0-39,4%	proteine	0	0
acido Linoleico	48,3-74,0%	energia	3382 KJ/823 Kcal	3700 KJ/800 Kcal
acido Linolenico	N.D.-0,3%			
Numero di Iodio	82-91	gusto	tipico del seme di girasole	
Punto di fumo	superiore ai 200°C	colore	giallo intenso	



Peso specifico:	90 - 91,5 kg/hl	Utilizzo	ideale per condimento	
-----------------	-----------------	----------	-----------------------	--



MODALITÀ DI STOCCAGGIO

a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e fonti di calore



TRASPORTO

alla rinfusa in cisterne oppure in cubitainer