



OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO RAFFINATO



CERTIFICAZIONI
Eu Bio, Bio Suisse



BIO SUISSE
ORGANIC



NOME COMMERCIALE

OLIO DI GIRASOLE
ALTOLEICO RAFFINATO

USO ALIMENTARE



DESCRIZIONE

prodotto ottenuto dalla spremitura di seme di Girasole Altoleico

CARATTERISTICHE

		Grassi totali	100 ml	100 g
Acidità (espressa in acido oleico)	< 0,1%			
Numero di perossidi	massimo 2 meq O ₂ /Kg	saturi	9,1 g	10,0 g
Composizione acidica		monoinsaturi	72,2 g	79,0 g
acido Palmitico	2,6-5,0%	polinsaturi	10,1 g	11,0 g
acido Stearico	2,9-6,2%	carboidrati	0	0
acido Oleico	maggiore del 75-90,7%	proteine	0	0
acido Linoleico	minore del 2,1-17%	energia	3382 KJ/823 Kcal	3700 KJ/900 Kcal
acido Linolenico	massimo lo 0,3%			
Numero di Iodio	78-90	gusto	tipico del seme di girasole	
Punto di fumo	superiore ai 200°C	colore	giallo intenso	



Peso specifico: 90,9-91,5 kg/hl (a 25°) **Utilizzo** ideale per frittura e ottimo per l'industria alimentare



MODALITÀ DI STOCCAGGIO

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



TRASPORTO

alla rinfusa in cisterne oppure in cubitainer