



Tel. 0524/63102 r.a.
Fax 0524/63288
e-mail: info@oleificiosperoni.it
www.oleificiosperoni.it

PREMIO
QUALITÀ
E CORTESIA

OLEIFICIO
SPERONI S.R.L.

SEDE E STABILIMENTO
43036 FIDENZA (PR) - Frazione Santa Margherita, 28

MADE IN ITALY
Cod. PR 0001



SCHEMA TECNICA OLIO DI SEMI DI GIRASOLE RAFFINATO

Caratterizzazione chimica:

Numero di iodio	118 - 141	NGD C 32-1976
Acidità %	max 0,20	NGD C 10-1976
Colore a 420 nm	max 0,2	1/1 V/V in n-esano
Colore a 453 nm	max 0,100	1/1 V/V in n-esano
Saponi	max 10 ppm	NGD C 8-1976
Numero di perossidi	max 10	NGD C 35-1976
Punto di Fumo	200° C	

ASPETTO:	liquido, limpido a 20° C
SAPORE:	leggero, caratteristico dell'olio di semi
ODORE:	assenza di odori anomali o sgradevoli

Composizione acidi grassi:

Acido miristico	%	max 0.2
Acido palmitico	%	5,0-7,6
Acido palmitoleico	%	max 0,3
Acido eptadecanoico	%	max 0,2
Acido eptadecenoico	%	max 0,1
Acido stearico	%	2,7-6,5
Acido oleico	%	14,0-39,4
Acido linoleico	%	48,3-74,00
Acido linolenico	%	max 0,3
Acido arachico	%	max 0,5
Acido eicosenoico	%	max 0,3
Acido beenico	%	0,3-1,5
Acido lignocericico	%	max 0,5

Trasporto e Conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.

Sul prodotto confezionato e ben conservato si consiglia un utilizzo entro 18 mesi dalla data di confezionamento.

Il trasporto per gli oli sfusi viene effettuato con cisterne idonee alle normative igienico-sanitarie.

Oleificio SPERONI s.r.l.
Fraz. S. Margherita n. 28
43036 FIDENZA (PR)
Cod. Fisc. 00166970343
Part. IVA 00166970343