



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



## SCHEDA TECNICA OLIO DI SEMI DI MAIS RAFFINATO

### Caratterizzazione fisica e chimica:

<b>Numero di iodio Wijs</b>	110-130
<b>Acidità % in acido oleico</b>	max 0,15
<b>Colore a 420 nm</b>	max 0,200
<b>Colore a 453 nm</b>	max 0,100
<b>Saponi ppm di oleato di sodio</b>	max 10
<b>Numero di perossidi meq 02/kg</b>	max 3,0
<b>ASPETTO:</b>	liquido limpido a 20° C
<b>SAPORE:</b>	leggero, caratteristico dell'olio di semi
<b>ODORE:</b>	assenza di odori anomali o sgradevoli

### Composizione acidi grassi:

<b>Acido miristico</b>	%	max 0,1
<b>Acido palmitico</b>	%	9,5-13,0
<b>Acido palmitoleico</b>	%	max 0,5
<b>Acido eptadecanoico</b>	%	max 0,1
<b>Acido eptadecenoico</b>	%	max 0,1
<b>Acido stearico</b>	%	1,7-2,5
<b>Acido oleico</b>	%	23,0-40,0
<b>Acido linoleico</b>	%	39,0-63,0
<b>Acido linolenico</b>	%	0,6-1,1
<b>Acido arachico</b>	%	max 0,7
<b>Acido eicosenoico</b>	%	max 0,4
<b>Acido beenico</b>	%	max 0,2
<b>Acido Lignocerico</b>	%	max 0,3

**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