



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 SOYA RAFFINATO**

### **Caratterizzazione chimica (determinata con metodi NGD 1995)**

<b>Densità relativa a 20°</b>	0.919 - 0.925
<b>Insaponificabile %</b>	< 2.0%
<b>Numero di iodio</b>	120 - 145
<b>Acidità %</b>	< 0.50
<b>Colore a 420 mm ca 453 mm</b>	<0.2 - < 0.1
<b>Colore Gardner</b>	max 2,5
<b>Saponi (come oleato sodico)</b>	< 10 ppm
<b>Impurità</b>	< 0.05%
<b>Numero di perossidi</b>	max 4.0 meqO <sub>2</sub> /kg.

### **Composizione acidi grassi determinata per gascromatografia (NGD 1995)**

<b>Acidi inferiori a C 14</b>	%	Assenti
<b>Acido miristico</b>	%	max 0.1
<b>Acido palmitico</b>	%	9.0-13.0
<b>Acido palmitoleico</b>	%	max 0.3
<b>Acido stearico</b>	%	3.0-5.0
<b>Acido oleico</b>	%	17.0-30.0
<b>Acido linoleico</b>	%	48.0-58.0
<b>Acido linolenico</b>	%	4.5-10.0
<b>Acido arachico</b>	%	max 0.6
<b>Acido eicosenoico</b>	%	max 0.5
<b>Acido beenico</b>	%	max 0.5

### **Composizione percentuale dei principali steroli determinata per gascromatografia (TMSE derivati , in colonna capillare NGD 1995)**

<b>Colesterolo</b>	Max 0,8%
<b>Campesterolo</b>	16.0 - 24.0
<b>Stigmasterolo</b>	16.0 - 19.0
<b>Betastosterolo</b>	47.0 - 55.0



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

OLEIFICIO  
**SPERONI** S.R.L.  
SEDE E STABILIMENTO  
43036 FIDENZA (PR) - Frazione Santa Margherita, 28

MADE IN ITALY  
Cod. PR 0001



## Metalli

**Ferro** < 1.5 ppm

**Rame** <0.1 ppm

**Piombo** <0.1 ppm

**Arsenico** < 0.1 ppm

**Caratteristiche organolettiche:** liquido, oleoso, omogeneo, limpido a 20° C. All'assaggio si presenta morbido con gusto praticamente neutro, privo di odori anomali o sgradevoli.

**Caratteristiche microbiologiche:** non applicabile.

**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