



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

Allegato 5 PSQ 4.2-1

Rev. 5

Del 23/03/2011

Pagina 1 di 2

1. PRODOTTO

Denominazione di vendita	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
Codice prodotto	134010
Nome di vendita	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
Marchio	BIG CHEF
Descrizione	Olio vegetale ottenuto dai semi della Heliantus annuus L. tramite estrazione con solventi e successiva raffinazione per uso alimentare.
Contenuto	5 litri

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Sostanza oleosa di colore giallo più o meno intenso
Consistenza	Liquida a 20°C
Sapore / odore	Caratteristico dell'olio di semi di girasole

3. COMPOSIZIONE

Olio di semi di girasole

4. ALLEGENI / OGM

Ai sensi della direttiva 2007/68/CE il prodotto non contiene ingredienti potenzialmente allergenici.

Ai sensi dei reg. CE 1829 e 1830 del 22/09/2003 il prodotto non contiene OGM.

5. CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Conformi alla norma italiana

Acidità	inf. 0.5% (espressa in ac. oleico)	Densità relativa a 20/20°C	0.918 - 0.923
N° perossidi	inf. 7.0 (meqO2/Kg)	Indice di rifrazione a 40°C	1.461 - 1.468
Impurità	inf. 0.05% (etere di petrolio)	N° di iodio	118 - 141

Tipo pallet:	Epal		
N° colli per strato:	16		
N° strati per pallet:	3		
N° colli su pallet:	48		
Dimensioni:	h: cm 106	lunghezza: cm 120	larghezza: cm 80
Peso lordo:	kg 481 ca		
Totale litri:	480		

11. SHELF-LIFE E LOTTO

T.M.C. espresso in giorno/mese/anno. Durata 18 mesi dalla data di confezionamento.

LOTTO espresso in giorno progressivo anno di confezionamento (3 cifre) + anno confezionamento (2 cifre) + numero miscela olio (4 cifre)

12 TRASPORTO E CONSERVAZIONE

.

Temperatura compresa fra i 18 – 22 °C.

Conservare in ambiente fresco ed asciutto, lontano dalla luce e da fonti di calore.