

**OLIO DI VINACCIOLO CONVENZIONALE RAFFINATO**  
**(Scheda tecnica)**

**Descrizione:** Olio ottenuto dai semi di Vitis Vinifera sottoposto al processo di raffinazione

**Origine:** EU

**Nome botanico:** *Vitis vinifera L.*

**OGM:** free

Parametri chimico-analitici	unità di misura	valore
Acidità	% di acido oleico	≤ 0,5
Numero di perossido	meq O <sub>2</sub> /Kg	≤ 7,0

Acidi grassi		valore
Acido Miristico	C14:0	Max 0,3
Acido Palmitico	C16:0	5,5 - 11,0
Acido Palmitoleico	C16:1	Max 1,2
Acido Eptadecanoico	C17:0	Max 0,2
Acido Eptadecenoico	C17:1	Max 0,1
Acido Stearico	C18:0	3,0 - 6,5
Acido Oleico	C18:1	12,0 - 28,0
Acido Linoleico	C18:2	58,0 - 78,0
Acido Linolenico	C18:3	Max 1,0
Acido Arachico	C20:0	Max 1,0
Acido Eicosenoico	C20:1	Max 0,3
Acido Beenico	C22:0	Max 0,5
Acido Erucico	C22:1	Max 0,3
Acido Lignocerico	C24:0	Max 0,4
Acido <i>trans</i> oleico	C18:1t	Max 0,05
Σ <i>trans</i> C18:2+C18:3		Max 0,10

Valori Nutrizionali	(valori medi per 100ml)
Energia	3385KJ/823Kcal
Grassi	91,5 g
di cui saturi	10,1 g
di cui monoinsaturi	18,3 g
di cui polinsaturi	63,1 g
di cui OMEGA 6	62,8 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

<b>Parametri Organolettici</b>	
Gusto	Delicato ed inodore
Colore	Verde chiaro
Utilizzo	Cosmetico - Alimentare
Conservazione	Stoccare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e di calore.
Shelf life	18* mesi

\*In caso di prodotto sfuso (fusti e cubi) la shelf life è 12 mesi dalla data di confezionamento

Gennaio 2017