

GRUPPO PORTARO SRL 	SCHEMA TECNICA OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO "BELVEDERE" CONFEZIONATO	MOD.ST REV.0.6 DEL 03/04/2026
---	--	----------------------------------

<u>NOME PRODOTTO</u>	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO
<u>DEFINIZIONE</u>	Olio ottenuto dall'estrazione dei semi di girasole ad alto contenuto di acido oleico (<i>Helianthus Annus L.</i>), sottoposto al processo di raffinazione. Naturalmente ricco di acidi grassi monoinsaturi (più dell'80% di acido oleico) e Vitamina E.
<u>DESTINAZIONE</u>	Il prodotto è idoneo a servire come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano. Si garantisce che esso è assolutamente conforme a tutte le norme vigenti in Italia e nella C.E.E. in materia.
<u>REQUISITI GENERALI</u>	• È preparato, lavorato, conservato, trasportato, secondo le migliori norme tecnologiche ed igieniche. • È privo di sostanze estranee, di impurità di qualsiasi origine ed entità, esente da odori e sapori estranei, da contaminazioni, residui di insetti e roditori od altro. • È esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque specie. • È conforme al Reg. CE 915/2023 e ss.mm.ii in merito al contenuto di contaminanti. • È conforme al Reg. CEE n.396/2005 e ss.mm.ii in merito ai livelli massimi di antiparassitari e pesticidi nei prodotti alimentari. • È conforme a tutta la legislazione UE attuale e pertinente
<u>ORIGINE</u>	Prodotto di origine comunitaria.
<u>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</u>	
COLORE	Giallo chiaro.
ODORE	Privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.
SAPORE	Delicato, senza retrogusti difettosi di terra, muffa, riscaldamento, rancido e di amaro persistente.

ASPETTO	Limpido a 20°C, brillante.
----------------	----------------------------

<u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi di 100 ml di olio)</u>	
ENERGIA	Kcal 823 Kj 3446
GRASSI	g 91,2
di cui acidi grassi saturi	g 11
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
PROTEINE	g 0
SALE	g 0

<u>REQUISITI CHIMICI</u>	
➤ Punto di fumo	~ 230 °C
➤ Acidità, in acido oleico	Max 0.3 %
➤ N° di perossidi, in milliequivalenti di O₂/Kg	Max 7
➤ Ricerca dei saponi	Max 10 ppm
➤ Impurità %	Max. 0.05
➤ Colore - Abs a 420 nm - Abs a 453 nm	Max. 0.2 Max. 0.1
➤ Composizione % degli acidi grassi - Acido Miristico - Acido Palmitico - Acido Palmitoleico	Max 0.1 2.6-5.0 Max 0.2

- Acido Stearico	2.0-6.2
- Acido Oleico	80-90.7
- Acido Linoleico	2.1-17
- Acido Linolenico	Max 0.3
- Acido Arachico	0.2-0.5
- Acido Eicosenoico	0.1-0.5
- Acido Beenico	0.5-1.6
- Acido Erucico	Max. 0.3
- Acido Lignocerico	Max 0.5

➤ Composizione sterolica %	
- Colesterolo	Max 0.5
- Brassicasterolo	Max 0.3
- Campesterolo	5.0-13.0
- Stigmasterolo	4.5-13.0
- β-Sitosterolo	42.0-70.0
- Δ ⁵ Avenasterolo	1.5-6.9
- Δ ⁷ -Stigmasterolo	6.5-24.0
- Δ ⁷ -Avenasterolo	≤9.5
- Contenuto steroli totali	1700-5200 mg/kg
➤ Additivi	Assenti
➤ Contaminanti	

- Benzopirene	Max 2.0 ppb
- IPA 4 (BaP+BaA+BbFA+CHR)	Max 10 ppb
- Metalli pesanti	
○ Ferro	Max 1.5 mg/kg
○ Rame	Max 0.1 mg/kg
○ Piombo	Max 0.1 mg/kg
○ Arsenico	Max 0.1 mg/kg
- Diossine	
○ PCDD/F-TEQ	0.75 pg/g
○ PCDD/F-PCB-TEQ	1.25
○ PCB	pg/g40
	pg/g
- Solventi (Esano)	Max 1.0 mg/kg
3-MCPD	<1.25 mg/kg
Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo	<1 mg /kg

Per i parametri non espressamente specificati, si fa riferimento a quanto riportato nelle normative vigenti in Italia e in UE e nel Codex Alimentarius e alla norma ISO 22064:2020, 22065:2020.

<u>ALLERGENI</u>	Presenza nel prodotto	Presenza nella linea produttiva	Presenza in azienda	Rischio di contaminazione crociata
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	SI	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci	NO	NO	NO	NO

macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti				
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti, in concentrazioni superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	NO	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

<u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u>	Distante da fonti di luce e di calore.
<u>NORME PRODUTTIVE</u>	L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche. La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02. Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP. Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.
<u>OGM</u>	Il prodotto non contiene ingredienti, additivi e coadiuvanti che contengano, consistano in, o derivano da O.G.M.
<u>RADIAZIONI IONIZZANTI</u>	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.
<u>MODALITA' D' USO</u>	Prodotto pronto all' uso e/o da utilizzare come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano.
<u>DIETA VEGANA E VEGETARIANA</u>	Il prodotto è idoneo ad essere usato per la preparazione di prodotti alimentari vegani, in quanto non è ottenuto né confezionato impiegando materie prime, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale.
<u>TRASPORTO</u>	Il trasporto viene effettuato con cisterna adibita al trasporto di soli prodotti alimentari, opportunamente lavata, in corrispondenza alle cogenti norme igienico sanitarie in vigore. L'ambiente interno della cisterna risulterà assolutamente pulito, esente da qualsiasi odore, sostanza estranea o altro che possa contaminare o danneggiare in qualunque modo il prodotto.
<u>ACCETTAZIONE</u>	La merce avrà in allegato un certificato di analisi di un campione della stessa.
<u>SHELF-LIFE E SCADENZA</u>	Tempo minimo di conservazione (TMC) fissato a 18 mesi.

-

I prodotti non contengono glutine e nello stabilimento produttivo non vengono trattati altri alimenti che lo contengono.

L'olio dovrà essere conforme alla normativa italiana e/o europea per quanto riguarda pesticidi ed altri eventuali contaminanti di origine ambientale.

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni qualora le future normative dovessero prevederlo.

MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	TANICA IN PET DA 5 LT
CODICE INTERNO	64
CODICE EAN	8011577001309
PALLETIZZAZIONE	2 pezzi per collo, 17 colli per strato, 85 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.31 cm, Lung30.5 cm, Prof. 15 cm



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	TANICA IN PET DA 10 LT
CODICE INTERNO	664
CODICE EAN	8011577006014
PALLETIZZAZIONE	2 pezzi per collo, 12 colli per strato, 36 colli per pallet.
DIMENSIONE CARTONE	Altez.40,2 cm, Lung. 41,8cm, Prof 20 cm



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	LATTA DA 25 LT
CODICE INTERNO	665
CODICE EAN	8011577003082
PALLETIZZAZIONE	1 pezzo per collo, 11 colli per strato, 33 colli per pallet.

