

GRUPPO PORTARO SRL 	SCHEDA TECNICA OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO "BELVEDERE" CONFEZIONATO	MOD.ST REV.0.2 DEL 08/01/2021
---	---	--

<u>NOME PRODOTTO</u>	OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO
<u>DEFINIZIONE</u>	Olio di palma bifrazionato, olio vegetale al 100%.
<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 1831/2003 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.
<u>ORIGINE</u>	Prodotto di origine comunitaria.
<u>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</u>	
COLORE	Giallo più o meno intenso.
ODORE	Privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.
SAPORE	Gusto neutro, senza retrogusti difettosi di terra, muffa, riscaldo, rancido e di amaro persistente. Non deforma il sapore naturale dei cibi.
ASPETTO	A temperature inferiori ai 25° il prodotto può presentarsi sotto forma solida.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi di 100 ml di olio)	
ENERGIA	Kcal 828 Kj 3466
GRASSI	g 92
di cui acidi grassi saturi	g 48
di cui acidi grassi monoinsaturi	g 34
di cui acidi grassi polinsaturi	g 9
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
FIBRE	g 0
PROTEINE	g 0
SALE	g 0

Il prodotto è commercializzato nel rispetto di tutte le indicazioni in materia di etichettatura e trasmissione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori previste dal Reg. UE 1169/2011.

<u>REQUISITI CHIMICI</u>	
➤ F.F.A (in acido oleico)	Max 0.1 %
➤ N° di perossidi, in milliequivalenti di O₂/Kg	Max 1.0
➤ Scadenza	Mesi 18
➤ Numero di iodio (g I₂ / 100 g)	>62.2
➤ Punto di intorbidimento	4.0-8.0 °C
➤ Punto di Fumo	> 230 °C
➤ Stabilità all'ossidazione	> 11 h
➤ Composizione % degli acidi grassi	
- Acido Miristico C14	< 1.5
- Acido Palmitico	34.0-38.0

- Acido Laurico	< 0.5
- Acido Stearico	3.0-5.0
- Acido Oleico	42.0-46.0
- Acido Linoleico	12.0-15.0
- Acido Linolenico	<0.5

- Acidi grassi trans	<0.5

- Carica batterica totale	<10/g
- Lieviti e muffe	<10/g
- <i>Enterobacteriaceae</i>	<10/g

Per i parametri non espressamente specificati, si fa riferimento a quanto riportato nelle normative vigenti in Italia e in UE e nel Codex Alimentarius.

<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	NO	NO	NO	NO

occidentale), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 fonte di luce e calore.
<u>PUNTO DI FUMO</u>	Il punto di fumo è la temperatura minima alla quale un olio o un grasso inizia a degradarsi. L'olio di palma bifrazionato raggiunge il punto di fumo ad una temperatura che varia dai 220° ai 238° C. Maggiore durata, alta resa e stabilità.
<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>SHELF-LIFE E SCADENZA</u>	Tempo minimo di conservazione (TMC) _fissato a 18 mesi dall'imbottigliamento.

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 quando le future normative dovessero prevederlo.

MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	LATTA DA 25 LT
CODICE INTERNO	37
CODICE EAN	8011577000395
PALLETIZZAZIONE	1 pezzo per collo, 11colli per strato, 33colli per pallet

