



## **Scheda tecnica e di sicurezza olio di Girasole**

La coltivazione del girasole e tutte le successive fasi di trasformazione che permettono di ottenere un olio di qualità, avvengono presso le aziende agricole associate alla Op Cereali Centro Sud soc. Cons. a r.l., in conseguenza di contratti di filiera per la produzione di seme di girasole di qualità, dove viene applicato il sistema di agricoltura convenzionale e biologica.

La Op Cereali Centro Sud soc. Cons. a r.l., produce l'olio di semi di girasole nel suo stabilimento, sulle colline di San Martino in Pensilis (CB) alla Contrada Colle Picone snc. L'esclusivo procedimento di estrazione conserva inalterato il patrimonio nutrizionale del seme di girasole.

Descrizione: Olio ottenuto dalla pressatura di semi di girasole, provenienti da colture controllate **ITALIANE**;  
Materia Prima: Selezione di semi di girasole provenienti da colture controllate **ITALIANE**;  
Nome botanico: **HELIANTHUS ANNUUS**;  
Origine: **ITALIA**

### **Fase di lavorazione:**

1. Pulizia del seme attraverso il vaglio a 3 fasi
  - 1.1 Aspirazione delle polveri
  - 1.2 Sgrossatura
  - 1.3 Setaccio finale
2. Spremitura a freddo con processi meccanici
3. Passaggio attraverso filtri utilizzati per la sgrossatura selettiva
4. Decantazione in fusti d'acciaio – temperatura max 25°C
5. Prelevamento
6. Filtratura su panni di feltro e filtri in carta
7. Decantazione per 1/3 mese a T max 25°C in fusti d'acciaio di 15 quintali
8. Lavaggio di bottiglie e di lattine con macchina ispiratrice ed insufflatrice di Azoto alimentare
9. Imbottigliamento e sigillatura.