

**Descrizione** : Olio ottenuto dalla pressatura dei semi di girasole ad alto contenuto di acido oleico provenienti da colture biologiche controllate con soli processi fisici: spremitura senza utilizzo di solventi, filtrazione e purificazione con vapore d'acqua

**Materia prima** : Selezione di semi di girasole H.O. provenienti da coltivazioni biologiche controllate.

In conformità con il Reg. CE 834/2007

**Origine** : ITALIA

**Nome botanico** : Heliantus annuus L.

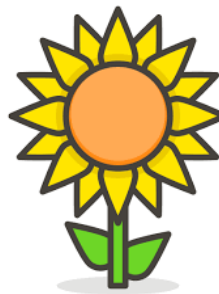
Parametri chimico-analitici	unità di misura	valore
Acidità	% di acido oleico	≤ 0,5
Numero di perossido	meq O <sub>2</sub> /Kg	≤ 7,0



Acidi grassi		valore
Acido Miristico	C14:0	Max 0,1
Acido Palmitico	C16:0	2,6 - 5,0
Acido Palmitoleico	C16:1	Max 0,1
Acido Eptadecanoico	C17:0	Max 0,1
Acido Eptadecenoico	C17:1	Max 0,1
Acido Stearico	C18:0	2,9 - 6,2
Acido Oleico	C18:1	70,0 - 90,7
Acido Linoleico	C18:2	2,1 - 20,0
Acido Linolenico	C18:3	Max 0,3
Acido Arachico	C20:0	0,2 - 0,5
Acido Eicosenoico	C20:1	0,1 - 0,5
Acido Beenico	C22:0	0,5 - 1,6
Acido Erucico	C22:1	Max 0,3
Acido Lignocerico	C24:0	Max 0,5
Acido <i>trans</i> oleico	C18:1t	Max 0,05
Σ <i>trans</i> C18:2+C18:3		Max 0,10

Antiparassitari	unità di misura	valore
Multiresiduale	mg/Kg	≤ 0,01

Valori Nutrizionali		(valori medi per 100ml)
Energia		3404KJ/828Kcal
Grassi		92 g
di cui saturi		6,5 g
di cui monoinsaturi		78 g
di cui polinsaturi		7,5 g
Carboidrati		0 g
di cui zuccheri		0 g
Proteine		0 g
Sale		0 g



<b>Parametri Organolettici</b>	
Gusto	Inodore, leggero retrogusto mandorlato tipico del seme
Colore	Giallo chiaro
Utilizzo	Sia per condimento a crudo che per cottura e frittura
Conservazione	Stoccare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e di calore.
Shelf life	18* mesi

OGM FREE

\* In caso di prodotto sfuso (fusti e cubi) la shelf life è 24 mesi dalla data di confezionamento