



Oli de girasol

Fitxa tècnica

20/01/2020

Versió 1.01

Pàg.: 1 de 2

IDENTIFICACIÓ:

| | |
|---------------------------------|---|
| Nom del producte: | Oli de girasol |
| Ingredients: | 100 % Oli de girasol (<i>Helianthus annus L.</i>) |
| Descripció del producte: | Oli cru d'extracció del girasol (<i>Helianthus annus L.</i>) |
| Origen de las llavors: | Europa, Mar negra (Bulgaria, Moldavia, Rumania, Ucraïna), Argentina |
| OGM: | NO OGM |
| Aplicacions: | Alimentació animal |

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES:

| <u>Paràmetre</u> | <u>Unitats</u> | <u>Norma</u> | <u>Mètode</u> |
|---|----------------|--------------|---|
| Aigua, matèries volàtils e impureses | % | ≤0,5 | NF EN ISO 662/663 |
| Acidesa (% àcid oleic) | % | <3 | NF EN ISO 660 |
| Hexà | mg/Kg | ≤1000 | NF EN ISO 9832 |
| Fósfor | mg/Kg | ≤300 | NF T 60-227 |
| Ceres | mg/Kg | ≤700 | CPG / GC |
| | | | |
| <u>Àcids grassos (%)</u> | <u>Carboni</u> | <u>Norma</u> | <u>Mètode</u> |
| Mirístic | C 14 : 0 | ≤0,2 | Cromatografia de gasos. NF EN ISO 5508 NF EN ISO 5509 |
| Palmític C 16:0 | C 16 : 0 | 5-7,6 | |
| Palmitoleic C 16:1 | C 16 : 1 | ≤0,3 | |
| Esteàric C 18:3 | C 18 : 0 | 2,7-6,5 | |
| Oléic C 18:1 | C 18 : 1 | 14,0-39,4 | |
| Linoleic C 18:2 | C 18 : 2 | 48,3-74,0 | |
| Linolénic C 18:3 | C 18 : 3 | ≤0,3 | |
| Araquídic C 20:0 | C 20 : 0 | 0,1-0,5 | |
| Gadoleic C 20:1 | C 20 : 1 | <0,5 | |
| Behénic C 22:0 | C 22 : 1 | 0,3-1,5 | |



Oli de girasol

Fitxa tècnica

20/01/2020

Versió 1.01

Pàg.: 2 de 2

CONTAMINANTS

| Anàlisi | Unitats | Límits | Mètodes |
|--|---------|--------|--|
| Metalls pesants¹: | | | |
| -Cadmí (Cd) | mg/Kg | ≤ 1 | |
| -Arsènic (As) | mg/Kg | ≤ 10 | NF EN 14084 |
| -Plom (Pb) | mg/Kg | ≤ 150 | NF EN 13805 |
| -Mercuri (Hg) | mg/Kg | ≤ 0,1 | NF EN 13806 |
| -Flúor (Mg) | mg/Kg | ≤ 1 | |
| Residus de plaguicides²: | | | |
| -Organofosforats | mg/Kg | < LMR | Cromatografia de gasos + detecció específica ECD-NPD |
| -Organoclorats | mg/Kg | < LMR | |
| -Piretroids | mg/Kg | < LMR | |
| Dioxines y PCB^{1 & 2}: | | | |
| -Suma de dioxines y PCB similars a les dioxines (WHO-PCDD / F-PCB-TEQ) | pg/Kg | ≤ 1,25 | |
| -Suma de dioxines (WHO-PCDD / F-TEQ) | pg/Kg | ≤ 0,75 | |
| -Suma de 6 PCB indicadors | µg/Kg | ≤ 10 | |
| → En refinat per alimentació humana | ng/Kg | ≤ 40 | |
| → En alimentació animal | | | |
| Nitrits (en nitrits de sodi)²: | mg/Kg | ≤15 | |

1 En compliment amb el reglament CE 1881/2006 y subsegüents modificacions

2 En cumplimiento con la directiva 2002/32 y subsegüents modificacions

ENVASAT

| | |
|----------------|--------------------|
| Tipus d'envas: | Cisternes 25 tones |
|----------------|--------------------|

MICROBIOLOGIA

L'oli es un producte anhidre que no permet la proliferació bacteriana.

CONSERVACIÓ

| | |
|----------------------------|---|
| Condicions emmagatzematge: | No exposar a l'aire i la llum, i mantenir a una temperatura màxima de 25° |
|----------------------------|---|