



SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUKTSPEZIFIKATION  
PRODUCT DATA SHEET  
SPECIFICATION DU PRODUIT

**Olio di girasole alto oleico raffinato biologico**  
**Raffiniertes biologisches high oleic Sonnenblumenöl**  
**Refined high oleic organic sunflower oil**  
**Huile de tournesol high oleic biologique**

1. **Descrizione prodotto** - Olio ottenuto semi di girasole HO biologici (Helianthus annuus)  
**Produktebezeichnung** - Oel gewonnen aus bio HO Sonnenblumenker. (Helianthus annuus)  
**Product description** - Oil obtained from organic HO sunflower seeds (Helianthus annuus)  
**Déscription du produit** - Huile obtenue à partir des graines de tournesol HO biologiques (Helianthus annuus)

2. **Certificazioni prodotto**  
**Zertifizierungen des Produktes**  
**Certifications of the product**  
**Certifications du produit**

	Si / Ja / Yes / Oui	No / Nein / No / Non
Bio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bio Knospe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kosher 	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
NOP (USDA, National Organic Program)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. **Composizione** - Olio di girasole alto oleico  
**Zusammensetzung** - High oleic Sonnenblumenöl  
**Ingredients** - High oleic sunflower oil  
**Ingédients** - Huile de tournesol high oleic

4. **Additivi** - Senza additivi  
**Zusatzstoffe** - Keine Zusatzstoffe  
**Additives** - Without additives  
**Additifs** - Sans additifs

**5. Informazioni nutrizionali\***  
**Ernährungsinformationen\***  
**Nutritional information\***  
**Informations nutritionnelles\***

	<i>Unità di misura Masseinheit Unit of measure Unité de mesure</i>	<b>100ml</b>	<b>100g</b>
Energia Energie Energy Energie	kj kcal	<b>3404 828</b>	<b>3700 900</b>
Carboidrati Kohlenhydrate Carbohydrates Glucides	g	<b>0</b>	<b>0</b>
<i>di cui / davon / of which / dont:</i> Zuccheri / Zucker / Sugars / Sucres	g	<b>0</b>	<b>0</b>
Proteine Eiweiss Proteins Protéines	g	<b>0</b>	<b>0</b>
Grasso totale Gesamt Fettgehalt Total fat Lipides totaux	g	<b>92</b>	<b>100</b>
<i>di cui / davon / of which / dont :</i> <u>Acidi grassi saturi</u> Gesättigte Fettsäuren Saturated fatty acids Acides gras saturés	g	<b>6</b>	<b>7</b>
<u>Acidi grassi monoinsaturi</u> Einfach ungesättigte Fettsäuren Monounsaturated fatty acids Acides gras monoinsaturés	g	<b>69</b>	<b>75</b>
<u>Acidi grassi poliinsaturi</u> Mehrfach ungesättigte Fettsäuren Polyunsaturated fatty acids Acides gras poliinsaturés	g	<b>12</b>	<b>13</b>
<i>di cui / davon / of which / dont :</i> Ω 3	g	<b>0</b>	<b>0</b>
Ω 6	g	<b>12</b>	<b>13</b>
Ω 9	g	<b>68</b>	<b>74</b>
Colesterolo / Cholesterin / Cholesterol / Colestérol	mg	<b>0</b>	<b>0</b>
Fibre / Nahrungsfasern / Fibres / Fibres	g	<b>0</b>	<b>0</b>
Sodio / Natrium / Sodium / Sodium	g	<b>0</b>	<b>0</b>
Vitamine / Vitamine / Vitamins / Vitamine A + D <sub>3</sub> DGR / ETD / RDA / DJR	mg %	<b>0</b>	<b>0</b>
Vitamina / Vitamine / Vitamin / Vitamine E DGR / ETD / RDA / DJR	mg %	<b>38 380</b>	<b>40 400</b>

\* *I valori indicati sono soggetti alle variazioni proprie dei prodotti naturali  
Die angegebenen Werte sind von den Schwankungen der Naturprodukte abhängig  
The values are subject to the variations of the natural products  
Les valeurs indiqués sont sujettes aux variations des produits naturels*

## 6. Proprietà chimiche e chimico-fisiche\*

Chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften\*

Chemical and chemical-physical properties\*

Propriétés chimiques et chimiques-physiques\*

<i>Parametro / Parameter / Parameters / Paramètre</i>	<i>Unità di misura Messeinheit Measure unit Unité de mesure</i>	<i>MIN</i>	<i>MAX</i>
<b>Acidità</b> (acido oleico) Freie Fettsäuren (Oelsäure) Free fatty acid (oleic acid) Acidité (acide oléique)	%	-	0.1
<b>N. Perossidi</b> Peroxydzahl Peroxide value Indice de peroxides	meqO <sub>2</sub> / kg	-	1.5
<b>Test ossidabilità</b> Oxidationsbereitschaft Oxidation test Test d'oxydation	meqO <sub>2</sub> / kg 48h / 50°C	-	-
<b>Induzione</b> (Rancimat 120°C) Induktionszeit (Rancimat 120°C) Induction time (Rancimat 120°C) Test d'induction (Rancimat 120°C)	h ; min	-	-
<b>Kreiss test</b> Kreiss Test Kreiss test Test de Kreiss	pos / neg	-	Neg
<b>Acqua</b> Wassergehalt Water Eau	%	-	0.1
<b>Impurezze</b> Verunreinigungen Impurities Impuretés	%	-	0.1
<b>Assorbimento spettrofotometrico</b> in soluzione 1:1 con esano (Legge Salari - solo per Italia)	Abs. 420 nm Abs. 456 nm	- -	- -
<b>Spettrofotometria</b> Spektrofotometrie Spectrophotometry Spectrophotométrie	K 232 K 270 Δ K	- - -	- - -
<b>Indice Rifrazione</b> Refraktionszahl Refractive index Indice de réfraction	25°C 40°C	1.4670 1.4610	1.4690 1.4640
<b>Densità relativa 20°C</b> Relative Dichte 20°C Relative density 20°C Densité relative 20°C		0.915	0.920
<b>Prodotti di decomposizione</b> - <u>3,5-Stigmastadiene</u> Zersetzungsprodukte - 3,5-Stigmastadien Decomposition products - 3,5 Stigmastadien Produits de décomposition -3,5 Stigmastadiène	µg / kg	-	-

\* I valori indicati sono garantiti al momento del confezionamento e possono essere soggetti a variazioni tali da non snaturare la natura del prodotto.  
Die angegebenen Werte sind bei der Abfüllung garantiert. Diese können sich mit der Zeit ändern ohne die Natur des Produktes zu verändern.  
The values are guaranteed at the time of production. They can change in time without altering the nature of the product itself.  
Les valeurs indiqués sont garanties au moment de l'emballage. Ils peuvent changer dans le temp, sans altéré la nature du produit.

**7. Composizione acidi grassi**  
**Zusammensetzung der Fettsäuren**  
**Fatty acids composition**  
**Composition des acides gras**

<b>Acidi grassi / Fettsäuren / Fatty acids / Acides gras</b>		<b>MIN</b>	<b>MAX</b>
Ac. Miristico / Myristinsäure / Myristic acid / A. Myristique	C 14:0 %	-	<b>0.1</b>
Ac. Palmitico / Palmitinsäure / Palmitic acid / A. Palmitique	C 16:0 %	<b>3.0</b>	<b>5.0</b>
Ac. Palmitoleico / Palmitoleinsäure / Palmitoleic acid / A. Palmitoléique	C 16:1 %		<b>0.2</b>
Ac. Margarico / Margarinsäure / Margaric acid / A. Margarique	C 17:0 %	-	-
Ac. 9-eptadecenoico / Heptadecaensäure / Heptadecaenoic acid / A.9-eptadécénoïque	C 17:1 %	-	-
Ac. Stearico / Stearinsäure / Stearic acid / A. Stéarique	C 18:0 %	<b>3.0</b>	<b>5.0</b>
Ac. Oleico / Oelsäure / Oleic acid / A. Oléique	C 18:1 %	<b>70.0</b>	<b>85.0</b>
Ac. Linoleico / Linolsäure / Linoleic acid / A. Linoléique	C 18:2 %	<b>3.0</b>	<b>20.0</b>
Ac. Linolenico / Linolensäure / Linolenic acid / A. Linoléique	C 18:3 $\alpha$ %	-	<b>0.2</b>
Ac. Linolenico / Linolensäure / Linolenic acid / A. Linoléique	C 18:3 $\gamma$ %	-	-
Ac. Stearidonico / Stearidonicssäure / Stearidonic acid / A. Stéaridonique	C 18:4 %	-	-
Ac. Arachico / Arachinsäure / Arichidic acid / A. Arachidique	C 20:0 %	-	<b>0.6</b>
Ac. Eicosaenoico / Eicosaensäure / Eicosenoic acid / A. Eicosénoïque	C 20:1 %	-	<b>0.3</b>
Ac. Beenico / Behensäure / Behenic acid / A. Béenique	C 22:0 %	<b>0.5</b>	<b>1.1</b>
Ac. Erucico / Erucasäure / Erucic acid / A. Erucique	C 22:1 %	-	-
Ac. Lignocericico / Lignocerinsäure / Lignoceric acid / A. Lignocérique	C 24:0 %	-	-
Ac. Nervonico / Nervonsäure / Nervonic acid / A. Nervonique	C 24:1 %	-	-
Ac. Eicosapentaenoico EPA / Eicosapentaenoicssäure / EPA / A. Eicosapentaénoïque	C 20:5 %	-	-
Ac. Docosaesaenoico DHA / Docosaesaenoicssäure / DHA / A. Docosaesaénoïque	C 22:6 %	-	-
$\Sigma$ Acidi grassi trans / Transfettsäuren / Trans fatty acids / Acides gras trans	%	-	<b>1.0</b>

## 8. Allergeni / Allergene / Allergens / Allergènes

Allergeni / Allergene / Allergens / Allergènes	Assente Frei von Without Absence	< 1g/Kg	> 1g/Kg
<b>Noci (Noci comuni, noci di acagiù, nocciole, macadamia, mandorle, noci del Brasile, noci pecan, pistacchi) e prodotti da essi ottenuti</b> Nüsse und daraus hergestellte Produkte Nuts and nut derivatives Noix et produits qui en sont dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Arachidi e prodotti da esse ottenute</b> Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte Peanuts and peanut derivatives Arachides et produits qui en sont dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Crostacei e prodotti da essi ottenuti</b> Krustentiere und daraus hergestellte Produkte Crustaceans and their derivatives Crustacés et produits qui en sont dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Pesci e prodotti da essi ottenuti</b> Fische und daraus hergestellte Produkte Fish and fish derivatives Poissons et produits qui en sont dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Uova e prodotti da esse ottenute</b> Eier und daraus hergestellte Produkte Eggs and egg derivatives Oeufs et produits qui en sont dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Latte e prodotti da esso ottenuti</b> Milch und daraus hergestellte Produkte Milk and milk derivatives Lait et produits qui en sont dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Soia e prodotti da essa ottenuti</b> Soja und daraus hergestellte Produkte Soy and soy derivatives Soja et produits qui en sont dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Semi di sesamo e prodotti da essi ottenuti</b> Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte Sesame seeds and their derivatives Graines de sésame et produits qui en sont dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro) e prodotti da essi ottenuti</b> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel) und daraus hergestellte Produkte Cereales containing gluten and their derivatives Céréales contenant du gluten (Blé, seigle, orge, avoine, épautre) et produits qui en sont dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sedano e prodotti da esso ottenuti</b> Sellerie und daraus hergestellte Produkte Celery and celery derivatives Céleri et produits qui en sont dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Senape e prodotti da essa ottenuti</b> Senf und daraus hergestellte Produkte Mustard and mustard derivatives Moutarde et produits qui en sont dérivés.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SO<sub>2</sub> &gt;10 mg / kg</b>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. **Stoccaggio e trasporto** - A temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore

**Lager- und Transportbedingungen**-Bei Raumtemperatur, vor Licht und Wärme schützen

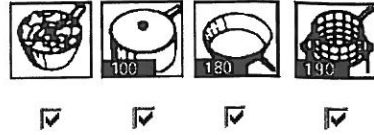
**Storage and transport** - At ambient temperature, protect against light and warmth

**Stockage et transport** - A température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

**10. Conservabilità**  
**Haltbarkeit**  
**Shelf – life**  
**Péremption**

Mesi (condizioni ideali di stoccaggio, in contenitore originale chiuso)	<b>12</b>
Monate (bei geeigneten Lagerbedingungen, im geschlossenen Originalbehälter)	
Month (Adequate storage conditions, in the original closed packaging)	
Mois (conditions idéales de stockage, dans l'emballage originale fermé)	

**11. Utilizzo**  
**Verwendung**  
**Use**  
**Utilisation**



**Oleificio SABO**

Persona di contatto  
 Kontaktperson  
 Contact person  
 Personne de référence

.....

Luogo e data  
 Ort und Datum  
 Place and date  
 Lieu et date

....., il / den / the / le.....

Firma  
 Unterschrift  
 Signature  
 Signature

.....

**Cliente / Kunde / Client / Client**

Persona di contatto  
 Kontaktperson  
 Contact person  
 Personne de référence

.....

Luogo e data  
 Ort und Datum  
 Place and date  
 Lieu et date

....., il / den / the / le.....

Firma  
 Unterschrift  
 Signature  
 Signature

.....