

Nome del prodotto:

Codice prodotto:

Lotto:

Da consumarsi preferibilmente entro:

Olio di vinaccioli, raffinato

OL186

21325

08/2027

Dati generali di identificazione	
Parametro	Valore
Fonte botanica	Vitis vinifera L.
N. CAS	85594-37-2, 84929-27-1, 8024-22-4
Numero CE	287-896-9, 284-511-6
Colore del prodotto	Verde, Giallo
Codice SA	15159099
INCI	Vitis Vinifera Seed Oil
Paese di origine	Spagna
Qualità	Qualità cosmetica
Metodo di lavorazione	Estrazione con solventi, Filtrazione, Pressatura meccanica, Raffinazione
Condizioni di stoccaggio	Proteggere dalla luce solare diretta, Proteggere dal calore, Conservare in luogo fresco, Conservare nel contenitore originale, Conservare il contenitore ben chiuso
Odore	Inodore
Aspetto a 20 °C	Liquido oleoso

Parametri analitici		
Parametro	Valore	Intervallo
Numero di acidità (mg KOH/g)	0,2	< 1
Indice di iodio (g I2/100 g)	135,5	125 - 145
Indice di perossidi (meq O2/kg)	1,1	< 10
Indice di saponificazione (mg KOH/g)	189,8	182 - 194
Densità specifica a 20 °C (g/cm3)	0,920	0,910 - 0,922
Acidi grassi liberi (%)	0,1	< 0,5

Nome del prodotto:

Codice prodotto:

Lotto:

Da consumarsi preferibilmente entro:

Olio di vinaccioli, raffinato

OL186

21325

08/2027

Profilo degli acidi grassi

Parametro	Valore	Intervallo
Acido alfa-linolenico C18:3	Conforme	< 0,5
Acido arachidico C20:0	Conforme	< 0,5
Acido linoleico C18:2	62,2	60 - 76
Acido oleico C18:1	25,4	12 - 28
Acido palmitoleico C16:1	0,1	< 0,5
Acido palmitico C16:0	6,7	6 - 8
Acido stearico C18:0	4,1	3 - 6

Tutti i dati e i fatti sopra indicati sono tratti dal certificato fornito dal produttore. Questo certificato conferma che il prodotto è conforme a tutti i parametri qualitativi specificati e ai requisiti normativi.

Il documento è firmato con una firma elettronica qualificata, che ha lo stesso effetto giuridico di una firma autografa.