

Scheda Tecnica

Olio di vinaccioli



Definizione

Olio ottenuto da semi di uva (*Vitis Vinifera L.*) spremuti a freddo, decolorato, deodorato, deacidificato e winterizzato. Il processo di raffinazione è esclusivamente fisico e meccanico, in nessuna fase vengono utilizzati solventi chimici.

La sua principale caratteristica nutrizionale è legata all'elevato contenuto in acido linoleico, un acido grasso essenziale capostipite della serie omega-sei, efficaci nella riduzione del tasso di colesterolo ematico. La ricchezza di antiossidanti, inoltre, contribuisce ad esaltarne le proprietà protettive sulla salute del sistema cardiovascolare.

Anche in campo cosmetico se ne sfrutta l'azione antiossidante, che protegge la pelle dall'invecchiamento precoce, dagli agenti atmosferici e dai radicali liberi. L'Olio di vinaccioli applicato sulla cute ha anche proprietà astringenti, rassodanti e stimolanti sulla microcircolazione capillare.

Caratteristiche di genuinità	Riferimento al metodo	Requisito	Requisito per il Codex Alimentarius*
Densità relativa a 20°C (g/mL)	UNI EN ISO 6883	0.920-0.926	0.920-0.926
Indice di rifrazione a 40°C	UNI EN ISO 6320	1.467-1.477	1.467-1.477 a 25°C
N. di iodio (g·L/100 g)	UNI EN ISO 3961	128-150	
Acidi grassi	Riferimento al metodo	Requisito (%)	Requisito per il Codex Alimentarius (%)
C4:0 butirrico			n.r.
C6:0 caproico			n.r.
C8:0 caprilico			n.r.
C10:0 caprico			n.r.
C12:0 laurico			n.r.
C14:0 miristico	UNI EN ISO 12966	< 0.3	< 0.3
C16:0 palmitico	UNI EN ISO 12966	5.5-11.0	5.5-11.0
C16:1 palmitoleico	UNI EN ISO 12966	< 1.2	< 1.2
C17:0 margarico	UNI EN ISO 12966	< 0.2	< 0.2
C17:1 margaroleico	UNI EN ISO 12966	< 0.1	< 0.1
C18:0 stearico	UNI EN ISO 12966	3-6.5.0	3-6.5.0
C18:1 oleico	UNI EN ISO 12966	12.0-28.0	12.0-28.0
C18:2 linoleico	UNI EN ISO 12966	65.0-78.0	58.0-78.0
C18:3 linolenico	UNI EN ISO 12966	< 1.0	< 1.0
C20:0 arachico	UNI EN ISO 12966	< 1.0	< 1.0
C20:1 gadoleico			< 0.3
C20:2 eicosadienoico	UNI EN ISO 12966	< 0.3	n.r.
C22:0 beenico	UNI EN ISO 12966	< 0.5	< 0.5
C22:1 erucico	UNI EN ISO 12966	< 0.3	< 0.3
C24:0 lignocerico	UNI EN ISO 12966	< 0.4	

Steroli	Riferimento al metodo	Requisito (mg/kg)	Requisito per il Codex Alimentarius (mg/kg)
Coelsterolo	UNI EN ISO 12228-1	< 0.5	< 0.5
Brassicasterolo	UNI EN ISO 12228-1	< 0.2	< 0.2
24-Metilencolesterolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
Campesterolo	UNI EN ISO 12228-1	7.5-14.0	7.5-14.0
Campestanolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
Stigmasterolo	UNI EN ISO 12228-1	7.5-12.0	-
Δ7-Campesterolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
Δ7,23-Stigmastadienolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
Clerosterolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
B-Sitosterolo	UNI EN ISO 12228-1	65.0-75.0	64.0-70.0
Sitostanolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
Δ5-Avenasterolo	UNI EN ISO 12228-1	1.0-3.5	1.0-3.5
Δ7,9 (11)-Stigmastadienolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
Δ5,24-Stigmastadienolo	UNI EN ISO 12228-1	-	-
Δ7-Stigmastenolo	UNI EN ISO 12228-1	0.5-3.5	0.5-3.5
Δ7-Avenasterolo (mg/kg)	UNI EN ISO 12228-1	0.5-1.5	0.5-1.5
Eritrodiolo+uvaolo (mg/kg)	UNI EN ISO 12228-1	> 2.0	-
Totali (mg/kg)	UNI EN ISO 12228-1	1500-4500	-

Tocoferoli	Riferimento	Requisito	Requisito per il Codex Alimentarius (mg/kg)
A-Tocoferolo			16-38
B-Tocoferolo			< 89
Γ-Tocoferolo			< 73
Δ-Tocoferolo			< 4
A-Tocotrienolo			18-107
Γ-Tocotrienolo			115-205
Δ-Tocotrienolo			< 3.2
Totali			240-410

*Il riferimento al requisito per il Codex Alimentarius viene riportato tenendo presente il fatto che il testo si riferisce agli oli di origine vegetale.

Caratteristiche di qualità	Riferimento	Requisito	Requisito per il Codex Alimentarius
Odore e sapore	UNI 22068/2017	Caratteristici	Caratteristici
Aspetto	UNI 22068/2017	Limpido a 20°C	-
Colore	UNI 22068/2017	Ass. UV-Vis 420<0.20 Ass. UV-Vis 453<0.10	-
Acidità (% acido oleico)	UNI EN ISO 660	< 0.5	< 0.6 mg _{KOH} /g _{oil}
N. di perossidi (meqO₂/kg)	UNI EN ISO 3960	< 7.0	< 10.0
Impurità (etere di petrolio) (%)	UNI EN ISO 663	< 0.05	< 0.05
Saponi (oleato di sodio) (mg/kg)	UNI EN ISO 3960	< 10.0	< 0.005%
N. di saponificazione (mg_{KOH}/g)	UNI EN ISO 3657	188-194	188-194
Insaponificabile (g/kg)	UNI EN ISO 3596	< 20.0	< 20.0
Umidità e sostanze volatili 105°C (%)	UNI EN ISO 662	< 0.2	< 0.2
Metalli			
Fe	UNI EN ISO 8294	< 1.5	< 1.5
Cu	UNI EN ISO 8294	< 0.1	< 0.1
Pb	UNI EN ISO 12193	< 0.1	
As		< 0.1	
Solventi (mg/kg)**			
esano	UNI EN ISO 9832	< 1.0	

**Data la provenienza dell'Olio di vinaccioli, la prova per verificare che la quantità di esano residuo nel prodotto sia inferiore a 1.0 mg/kg non viene normalmente effettuata.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

Valore energetico	3700 kJ, 900 kcal
Grassi	100 g
di cui saturi	12.0 g
di cui monoinsaturi	17.4 g
di cui polinsaturi	70.6 g
Proteine	assenti
Carboidrati	assenti
di cui zuccheri	assenti
Vitamina E	40 mg (335% RDA)

HACCP

La nostra Società applica il sistema di autocontrollo HACCP per garantire la conformità dei nostri prodotti alle leggi e alle specifiche contrattuali e per prevenire rischi igienici e sanitari a salvaguardia della salute pubblica.

Dichiarazioni

L'Olio di vinaccioli non contiene gli *Allergeni* elencati nell'Allegato II del Regolamento europeo 1169/2011, né per aggiunta né per contaminazione crociata.

Il prodotto non presenta inoltre tracce di *Aflatossine*, *Diossine* e *Idrocarburi Policiclici Aromatici*, secondo quanto stabilito dal Regolamento europeo 1881/2006, e neppure di *Fitofarmaci*, secondo quanto stabilito dal Regolamento europeo 396/2005.

L'Olio di vinaccioli e le materie prime utilizzate per la sua produzione non contengono e non provengono da *Organismi Geneticamente Modificati* (Regolamento europeo 1829-30/2003).

L'Olio di vinaccioli non contiene, non è prodotto e non va a contatto con *sostanze di origini animali*.

Il prodotto è idoneo per il consumo da parte di *vegani* e da parte di *vegetariani*.

Imballaggio

L'Olio di vinaccioli è imballato normalmente in cisterne da 200 o 1000 L marcati a norma di legge; l'imballaggio può variare in dipendenza delle richieste dei clienti.

Termine minimo di conservazione

Il termine minimo di conservazione dell'Olio di vinaccioli è di 18 mesi nell'imballaggio originale chiuso del produttore.

Condizioni di stoccaggio

Conservare in ambiente fresco, asciutto e ventilato, proteggere da danneggiamento fisico. Tenere lontano da fonti di calore.