



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number : **01**

Data ultima revisione / Last revision date : **10/01/2019**

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Nome prodotto / name of product : OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO- HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL

Denominazione legale di vendita / Sales denomination : OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO- HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL

Descrizione del prodotto / Product description
L'Olio vegetale ottenuto dai semi della Heliantus annus L. tramite estrazione con solventi e successiva raffinazione per uso alimentare/ Vegetable oil obtained from the seeds of Heliantus annus L. by extraction with solvents and subsequent refining for food use

Peso Netto e Packaging primario / Net weight : 1 l; 5 l; 20 litri in PET/ 1 l; 5 l; 20 litri in PET
Fustini da 20 e 25l / 20 and 25l drums
Cisternette da 1000 kg (1080 l)/ 1000 kg tanks (1080 l)

T.M.C. / Shelf Life: 18 Mesi in confezione integra / 18 Month in unopened pack

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - NUTRITIONAL INFORMATION

Valori medi per 100 ml di prodotto Average values for 100 ml of product	VALORE / VALUE Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material
Valore Energetico – Energy	3397 KJ 826Kcal
Grassi - Total Fat	91,8 g
di cui grassi saturi - of which saturated fats	11 g
di cui monoinsaturi -	25 g
di cui polinsaturi -	56 g
proteine	0 g
carboidrati	0 g



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Colesterolo	0 mg
sodio	0 g

PROFILO ORGANOLETTICO – ORGANOLEPTIC PROFILE

PROFUMO <i>Flavour</i>	Tipico degli oli di semi <i>Typical</i>	
COLORE <i>Colour</i>	Giallo <i>Yellow</i>	
CONSISTENZA <i>Consistency</i>	Fluida sopra i 12 °C <i>Fluid above 12 °C</i>	

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE - PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS

CRITERIA		VALUES	REFERENCES
Acidità	<i>Acidity</i>	0,03%	Reg. 2568/91 and subsequent amendments.
Perossidi (meqO ₂ /Kg)	<i>Peroxide value (meqO₂/Kg)</i>	0,3 MOK	
Saponi, come oleato di sodio	<i>Soaps, such as sodium oleate</i>	< 5,0 ppm	
Cold Test 5h 30' a 0°C	<i>Cold Test 5h 30' at 0°C</i>	No torbidità	
Colore-assorbanza a 420 nm	<i>Colour-absorbance at 420 nm</i>	0,040	
Colore-assorbanza a 453 nm	<i>Colour-absorbance at 453 nm</i>	0,012	
Acido miristico C14:0	<i>Myristic acid C14:0</i>	< 0,05 %	
Acido palmitico C16:1	<i>Palmitic acid C16:1</i>	0,10%	
Acido stearico C18: 0	<i>Stearic acid C18: 0</i>	2,51%	
Acido oleico C18:1	<i>Oleic acid C18:1</i>	84,88%	
Acido linoleico C18:2	<i>Linoleic acid C18:2</i>	7,00%	
Acido linolenico C 18:3	<i>Linolenic acid C 18:3</i>	< 0,05%	
Acido Arachico C20:0	<i>Arachic Acid C20:0</i>	84,88%	



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Acido Eicosenoico C20:1	<i>Eicosenoic acid C20:1</i>	7,00%	
Acido Behenico C 22:0	<i>Behenic Acid C 22:0</i>	0,63%	
Acido Erucico C 22:1	<i>Erucic Acid C 22:1</i>	< 0,05%	
Acido Lignocericico C 24:0	<i>Lignoceric Acid C 24:0</i>	0,09%	
Benzo a-Pyrene	<i>Benzo a-Pyrene</i>	<1,0 ppb	
Somma di ipa4 (BAP+ BaA+BBFA+ CHR)	<i>Sum of ipa4 (BAP+ BaA+BBFA+ CHR)</i>	<10,0 ppb	

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZING SCHEME

FORMATO	COD. EAN	PZ PER CARTONE	CONFEZIONI PER STRATO	STRATI PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET
P.E.T . da 5 L	<i>8002162101221</i>	2	17	5	85
Fustino da 25l		Singoli	11	3	33
Cisternetta da 1000 kg		Singola			

ALLERGENI ALIMENTARI - ALLERGENS

Lista allergeni/ Allergen list	Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula		Possibile presenza per contaminazione crociata /Presence for cross-contamination		Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces	Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.)
	SI / YES	NO / NON	SI / YES	NO / NON		
Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten, and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Crostacei e derivati /rustaceans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Uova e derivati/Eggs and products thereof		NO / NON		NO / NON		



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Pesce e derivati /Fish and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Arachidi e derivati /Peanuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Soia e derivati /Soybeans and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose)		NO / NON		NO / NON		
Frutta a guscio e derivati /Nuts and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Sedano e derivati /Celery and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Senape e derivati / Mustard and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Semi e derivati /Sesame seeds and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO2/Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2."		NO / NON		NO / NON		
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and products thereof		NO / NON		NO / NON		
Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof		NO / NON		NO / NON		

RIFERIMENTI AZIENDALI - COMPANY'S REFERENCES

OLIO RIBATTI SAS

Sede Legale ed operativa /Head Quarter and facility site: Via castel del monte z.i. – 70020 – Corato (BA)- Italy

Tel. / Ph. +39 080 8724342 – www.oloribatti .com

P.IVA – VAT : 07180280724

Servizio Clienti - Customer care : info@oloribatti.com

DICHIARAZIONI - STATEMENTS

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP./ This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

Rintracciabilità/Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.



SCHEDA TECNICA – TECHNICAL DATA SHEET

Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. /The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

Dichiarazione esenzione glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.¹ La materia prima è per natura priva delle prolamine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. / The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensitivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

¹ Art. 3.2 È ammessa la menzione “senza glutine” se il contenuto di glutine è inferiore a 20mg/kg nel prodotto venduto al consumatore finale. / They may bear the term “gluten-free” if the gluten content does not exceed 20mg/kg in the food as sold to the final consumer.

Certificazioni di qualità / Certification

La Olio Ribatti sas è garantita dalle prestigiose Certificazioni IFS Food (International Food Standard-COID 60007) e BRC (British Retail Consortium P2245 grade A) considerati standard assoluti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari/ Ribatti sas oil is guaranteed by the prestigious IFS Food (International Food Standard - COID 60007) and BRC (British Retail Consortium P2245 grade A) certifications, considered absolute standards of food product safety and quality.

