



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
Massa volumica relativa a 20/20°C		da 0,912 a 0,920	Vedere A.1.1
Numero di iodio, Wijs		da 84 a 107	Vedere A.1.3
Composizione degli acidi grassi, GLC (capillare), %			ISO 5508-ISO 5509
	Acido laurico	ND - 0,1	
	Acido miristico	ND - 0,1	
	Acido palmitico	da 5,0 a 14,0	
	Acido palmitoleico*	ND - 0,2	
	Acido eptadecanoico	ND - 0,1	
	Acido eptadecenoico	ND - 0,1	
	Acido stearico	da 1,0 a 4,5	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Acido oleico*	da 35,0 a 76,0	
	Acido linoleico	da 08,0 a 43,0	
	Acido linolenico	ND - 0,3	
	Acido arachico	da 0,5 a 2,0	
	Acido eicosenoico	da 0,7 a 3,0	
	Acido eicosadienoico	ND	
	Acido beenico	da 1,5 a 4,5	
	Acido erucico	ND - 0,3	
	Acido docosadienoico	ND	
	Acido lignocerico	da 0,5 a 2,5	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Acido tetracosenoico	ND - 0,3	
Composizione degli steroli, GLC (capillare), %			Vedere A.1.4
	Colesterolo	ND - 1,0	
	Brassicasterolo	ND - 0,2	
	24-Metilencolesterolo	§	
	Campesterolo	da 12,0 a 19,8	
	Campestanolo	§	
	Stigmasterolo	da 5,4 a 13,2	
	Delta7 - Campesterolo	§	
	Delta5,23 - Stigmastadienolo	§	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Clerosterolo	§	
	Beta - sitosterolo	da 47,4 a 69,0	
	Sitostanolo	§	
	Delta5 - Avenasterolo	da 4,5 a 18,8	
	Delta7,9(,11) - Stigmastadienolo	§	
	Delta5,24 - Stigmastadienolo	§	
	Delta7 - Stigmastenolo	ND - 1,0	
	Delta7 - Avenasterolo	ND - 1,5	
Contenuto in steroli mg/kg		da 900 a 2900	Vedere A.1.5
Acidità espressa in acido oleico, %		max 0,5	Vedere A.1.6



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
Numero di perossidi, meq ossigeno/kg		max 7,0	Vedere A.1.7
Impurità (etere di petrolio) %		max 0,05	UNI EN ISO 663
Saponi, espressi come oleato di sodio, mg/kg		max 10	Vedere A.1.8
Caratteri organolettici:			
	odore e sapore:	l'olio non deve avere odori o sapori anomali o sgradevoli a 20° C	
	aspetto:	limpido a 20°C	
	colore:	gli assorbimenti spettrofotometrici, misurati sull'olio diluito con uguale volume	
Metalli, mg/kg (**):			
	ferro	max 1,5	UNI EN ISO 8294



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	rame	max 0,1	UNI EN ISO 8294
	piombo (1)	max 0,1	UNI EN ISO 12193
	arsenico	max 0,1	Vedere A.2.1
Solventi, mg/kg (***):			
	esano	max 1	
Additivi ammessi e relativi limiti		Secondo la legislazione vigente (2)	
Idrocarburi Policiclici Aromatici		Secondo vigente normativa CE	



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
* Somma degli isomeri di posizione che possono o no essere separati nelle condizioni di analisi			
** Codex Alimentarius			
*** Decreto Ministeriale Sanita' 15/10/1998(G.U. 25/11/1998)			
§ I componenti indicati con § e per i quali non è stato fissato alcun valore limite non devono essere			
(1) Regolamento CE n. 1881/2006			
(2) Alla data di pubblicazione della presente norma è vigente il D.M. n. 209 - 27.2.1996, (G.U. n. 96 - 24.4.1996)			
RIFERIMENTI NORMATIVI			
ISO 5508 - Animal and Vegetable fats and oils - Analysis by gaschromatografy of methilesther of			



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
RIFERIMENTI NORMATIVI			
ISO 5508 - Animal and Vegetable fats and oils - Analysis by gaschromatografy of methilesther of fatty acids			
ISO 5509 - Animal and Vegetable fats and oils - Preparation of methyl esters of fatty acids			
UNI EN ISO 663 - Oli e grassi vegatali e animali - Determinazione del contenuto di impurità insolubili			
UNI EN ISO 8294 - oli e grassi vegetali e animali - Determinazione del contenuto di rame, ferro e nichel. Metodo per spettrometria di assorbimento atomico con forno di grafite.			



L'olio, in base alle norme vigenti, deve soddisfare i requisiti indicati nella seguente scheda tecnica:

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
UNI EN ISO 12193 - Oli e grassi vegetali e animali - Determinazione del contenuto di piombo. Metodo per spettrometria di assorbimento atomico con forno di grafite.			

**APPENDICE** *(informativa)***A BIBLIOGRAFIA****A.1 METODI DI RIFERIMENTO NGD (NORME GRASSI E DERIVATI)**

A.1.1 NGD C18- *Determinazione della densità relativa*

A.1.2 NGD C31 - *Determinazione dell'indice di rifrazione*

A.1.3 NGD C32- *Determinazione del numero di iodio secondo Wijs*

A.1.4 NGD C71 - *Determinazione della composizione degli steroli mediante gascromatografia con colonna capillare*

A.1.5 NGD C72 - *Determinazione del contenuto di steroli mediante gascromatografia con colonna capillare*

A.1.6 NGD C10 - *Determinazione dell'acidità*

A.1.7 NGD C35 - *Determinazione del numero di perossidi*

A.1.8 NGD C8 - *Determinazione dei saponi*

A.2 ALTRI METODI DI RIFERIMENTO

A.2.1 AOAC 963.21 - 1990 *Arsenic in food. Kjeldahl Flask Digestion. Final action.*

AOAC 952.13- 1990 *Arsenic in food. Silver Diethyldithiocarbamate method. Final action.*