



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 0,917 a 0,925	Vedere A.1.1
Indice di rifrazione nD a 40°C		da 1,465 a 1,468	Vedere A.1.2
Numero di iodio		da 103 a 135	Vedere A.1.3
Composizione degli acidi grassi, GLC (capillare), %			ISO 5508
	Acido laurico	ND - 0,1	
	Acido miristico	ND - 0,1	
	Acido palmitico	da 8,6 a 14,0	
	Acido palmitoleico*	ND - 0,5	
	Acido eptadecanoico	ND - 0,1	
	Acido eptadecenoico	ND - 0,1	



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

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Acido stearico	ND - 3,3	
	Acido oleico*	da 20,0 a 42,2	
	Acido linoleico	da 34 a 65,6	
	Acido linolenico	ND - 1,2	
	Acido arachico	da 0,3 a 1,0	
	Acido eicosenoico	da 0,2 a 0,6	
	Acido eicosadienoico	ND - 0,1	
	Acido beenico	ND - 0,2	
	Acido erucico	ND	
	Acido docosadienoico	ND	



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

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Acido lignocerico	ND - 0,3	
	Acido tetracosenoico	ND	
Composizione degli steroli, GLC (capillare), %			Vedere A.1.4
	Colesterolo	da 0,2 a 0,6	
	Brassicasterolo	ND - 0,2	
	24-Metilencolesterolo	§	
	Campesterolo	da 16,0 a 24,1	
	Campestanolo	§	
	Stigmasterolo	da 4,3 a 8,0	
	Delta7 - Campesterolo	§	



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

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Delta5,23 - Stigmastadienolo	§	
	Clerosterolo	§	
	Beta - sitosterolo	da 54,8 a 66,6	
	Sitostanolo	§	
	Delta5 - Avenasterolo	da 1,5 a 8,2	
	Delta7,9,(11) - Stigmastadienolo	§	
	Delta5,24 - Stigmastadienolo	§	
	Delta7 - Stigmastenolo	da 0,2 a 1,0	
	Delta7 - Avenasterolo	da 0,3 a 1,2	
Contenuto in steroli mg/kg		da 5000 a 22100	Vedere A.1.5



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

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
Acidità, espressa in acido oleico, %		max 0,5	Vedere A.1.6
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	
	aspetto:	limpido a 20°C	
	colore:	gli assorbimenti spettrofotometrici, misurati sull'olio diluito con uguale volume di esano, in vaschetta da 1 cm, con riferimento all'esano normale, non devono superare a 420 e 453 nm i valori di 0,20 e 0,10 rispettivamente	



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

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
Metalli, mg/kg (**)			
	ferro	max 1,5	UNI EN ISO 8294
	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)	



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 Legge n. 64/1993			
(1) Regolamento CE n. 466 del 8 marzo 2001			
(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)			
§ I componenti indicati con § e per i quali non è stato fissato alcun valore limite non debbono essere presi in considerazione ai fini della valutazione della purezza			



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 methilesters of fatty acids			
UNI EN ISO 663 - Oli e grassi vegetali 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.			
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.*