



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 0,918 a 0,923	Vedere A.1.1
Indice di rifrazione nD a 40°C		da 1,461 a 1,468	Vedere A.1.2
Numero di iodio		da 118 a 141	Vedere A.1.3
Composizione degli acidi grassi, GLC (capillare), %			ISO 5508
	Acido laurico	ND - 0,1	
	Acido miristico	ND - 0,2	
	Acido palmitico	da 5,0 a 7,6	
	Acido palmitilinoico*	ND - 0,3	
	Acido eptadecanoico	ND - 0,2	
	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	da 2,7 a 6,5	
	Acido oleico*	da 14,0 a 39,4	
	Acido linlinoico	da 48,3 a 74,0	
	Acido linolenico	ND - 0,3	
	Acido arachico	da 0,1 a 0,5	
	Acido eicosenoico	ND - 0,3	
	Acido eicosadienoico	ND	
	Acido beenico	da 0,3 a 1,5	
	Acido erucico	ND - 0,1	
	Acido docosadienoico	ND - 0,3	



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

CARATTERISTICA		REQUISITI	METODO DI ANALISI
	Acido lignocerico	ND - 0,5	
	Acido tetracosenoico	ND	
Composizione degli steroli, GLC (capillare), %			Vedere A.1.4
	Colesterolo	ND - 0,5	
	Brassicasterolo	ND - 0,2	
	24-Metilencolesterolo	§	
	Campesterolo	da 6,5 a 13,0	
	Campestanolo	§	
	Stigmasterolo	da 6,0 a 13,0	
	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 50,0 a 70,0	
	Sitostanolo	§	
	Delta5 - Avenasterolo	ND - 6,9	
	Delta7,9,(11) Stigmastadienolo	- §	
	Delta5,24 - Stigmastadienolo	§	
	Delta7 - Stigmastenolo	da 6,5 a 24,0	
	Delta7 - Avenasterolo	da 3,0 a 7,5	
Contenuto in steroli mg/kg		da 1700 a 5000	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 linoleico, %		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	
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)	



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 methilesther 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.*