



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 50/20°C | | da 0,891 a 0,889 | Vedere A.1.1 |
| Indice di rifrazione nD a 50°C | | da 1,454 a 1,456 | Vedere A.1.2 |
| Numero di iodio | | da 50,0 a 55,0 | Vedere A.1.3 |
| Composizione degli acidi grassi, GLC (capillare), % | | | ISO 5508 |
| | Acido capronico | ND | |
| | Acido caprilico | ND | |
| | Acido caprinico | ND | |
| | Acido laurico | ND - 0,5 | |
| | Acido miristico | da 0,5 a 2,0 | |
| | Acido palmitico | da 39,3 a 47,5 | |



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

| CARATTERISTICA | | REQUISITI | METODO DI ANALISI |
|----------------|----------------------|----------------|-------------------|
| | Acido palmitoleico* | ND - 0,6 | |
| | Acido eptadecanoico | ND - 0,2 | |
| | Acido eptadecenoico | ND | |
| | Acido stearico | da 3,5 a 6,0 | |
| | Acido oleico* | da 36,3 a 44,0 | |
| | Acido linoleico | da 9,0 a 13,5 | |
| | Acido linolenico | ND - 0,5 | |
| | Acido arachico | ND - 0,5 | |
| | Acido eicosenoico | ND - 0,4 | |
| | Acido eicosadienoico | ND | |



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

| CARATTERISTICA | | REQUISITI | METODO DI ANALISI |
|--|-----------------------|----------------|-------------------|
| | Acido beenico | ND - 0,2 | |
| | Acido erucico | ND | |
| | Acido docosadienoico | ND | |
| | Acido lignocerico | ND | |
| | Acido tetracosenoico | ND | |
| Composizione degli steroli, GLC (capillare), % | | | Vedere A.1.4 |
| | Colesterolo | da 2,6 a 6,7 | |
| | Brassicasterolo | ND | |
| | 24-Metilencolesterolo | § | |
| | Campesterolo | da 18,7 a 27,5 | |



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

| CARATTERISTICA | | REQUISITI | METODO DI ANALISI |
|----------------|----------------------------------|----------------|-------------------|
| | Campestanolo | § | |
| | Stigmasterolo | da 8,5 a 13,9 | |
| | Delta7 - Campesterolo | § | |
| | Delta5,23 - Stigmastadienolo | § | |
| | Clerosterolo | § | |
| | Beta - sitosterolo | da 50,2 a 62,1 | |
| | Sitostanolo | § | |
| | Delta5 - Avenasterolo | da 1,5 a 2,8 | |
| | Delta7,9(,11) - Stigmastadienolo | § | |
| | Delta5,24 - Stigmastadienolo | § | |



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

| CARATTERISTICA | | REQUISITI | METODO DI ANALISI |
|--|------------------------|---|-------------------|
| | Delta7 - Stigmastenolo | da 0,2 a 1,0 | |
| | Delta7 - Avenasterolo | ND - 0,5 | |
| Contenuto in steroli mg/kg | | da 300 a 700 | Vedere A.1.5 |
| Acidità, espressa in acido oleico, % | | max 0,5 | Vedere A.1.6 |
| Numero di perossidi, meq ossigeno/kg | | max 5,0 | 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 50°C | |



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

| CARATTERISTICA | | REQUISITI | METODO DI ANALISI |
|------------------------------------|------------|-------------------------------------|-------------------|
| | colore: | (50°C) giallo | |
| 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 |
| | | | |
| | | | |
| 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 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. | | | |
| 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.*