

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:

<b>CARATTERISTICA</b>		<b>REQUISITI</b>	<b>METODO DI ANALISI</b>
	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 (capilare), %			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.