



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S. r. l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **OLIO VINACCIOLI**

NOME INCI Vitis Vinifera Seed Oil
NOME INCI USA Vitis Vinifera (Grape) Seed Oil
CAS 8024-22-4

SPECIFICA	METODO	Lim. Inf. - Lim. Sup.	u.m.
Aspetto		Liquido	
* Indice di acidità		<=0,50	mgKOH/g
Indice di iodio		128,0 - 150,0	g I2/100g
* Indice di saponificazione		185,0 - 200,0	mgKOH/g
Indice di perossidi (*)		<=5,00	meqO2/Kg
Colore		Giallo/Verde	
* Sostanza insaponificabile		<=2,00	%
* Densità		0,914 - 0,930	g/ml
* Acidi grassi liberi		<=0,50	%
* Punto di intorbidimento		<= - 10,0	° C
* Punto di solidificazione		<= - 15,0	° C
* Indice di rifrazione		1,465 - 1,475	°
<i>Composizione acidi grassi</i>			
* - C12:0 Acido Laurico		<=0,20	%
* - C14:0 Acido miristico e acidi inferiori		<=0,30	%
- C16:0 Acido palmitico		5,50 - 11,00	%
* - C16:1 Acido palmitoleico		<=1,20	%
* - C17:0 Acido margarico		<=0,20	%
* - C17:1 Acido margaroleico		<=0,10	%
- C18:0 Acido stearico		3,00 - 6,50	%
- C18:1 Acido oleico		12,00 - 28,00	%
- C18:2 Acido linoleico		58,00 - 78,00	%
- C18:3 Acido alfa linolenico		<=1,50	%
* - C20:0 Acido arachidico		<=1,00	%
* - C20:1 Acido eicosenoico		<=0,50	%
* - C22:0 Acido behenico		<=0,50	%
* - C22:1 Acido erucico		<=0,30	%
* - C24:0 Acido lignocerico		<=0,40	%

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati



distribuito da:
ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.
azienda fondata nel 1892
Via Erzelli, 9 - 16152 Genova (Italy)
Tel. 010.650.29.41
www.andreagallo.it

SPECIFICA TECNICA

Prodotto **OLIO VINACCIOLI**

Revisione Capitolato		2	
Data Approvazione		24/03/2016	

* saggi non obbligatori

(*) valore rilevato all'infustamento del prodotto.
Successivamente il limite da considerarsi è ≤ 10 meqO₂/Kg.

Gli eventuali metodi d'analisi non riportati sono metodi interni del produttore ottenibili su specifica richiesta

Le informazioni sopra riportate non Vi sollevano dall'obbligo di identificare il prodotto prima dell'impiego. La nostra società non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dall'impiego dei prodotti da noi commercializzati