

Lipitalia 2000 S.p.A.	GRASSO SUINO FUSO 1%	
	<i>SCHEDA TECNICA</i>	Pag. 1 di 2

Scheda tecnica – GRASSO SUINO FUSO

Caratteristiche merceologiche:
Sostanza grassa derivante dalla fusione dei tessuti adiposi esclusivamente di origine suina declassati per motivi commerciali a CATEGORIA 3 secondo l'Art. 10 Reg. CE n° 1069/2009.
Prodotto NON DESTINATO AL CONSUMO UMANO

Caratteristiche chimiche

Descrizione	Metodo	Un. Mis.	Valore
Acidità (% di acido oleico)	NGD C10	%	Max 1
Perossidi	NGD C35	mEqO2/KG	Max 4
N. Jodio	NGD C32	gl ₂ /100g	60-70
Umidita'	NGD C3	%	Max 1
Punto di fusione	NGD C27	°C	32-37
Impurità insolubili	NGD C7	%	Max 0.5
Composizione acida (G.L.C.)	NGD C41-C42		
C12 laurico		%	0-0.2
C14 miristico		%	1.3- 1.8
C16 palmitico		%	20-27
C16:1 palmitoleico		%	2.3-3.5
C17 eptadecanoico		%	0-0.5
C17:1 eptadecenoico		%	0-0.3
C18 stearico		%	13-19
C18:1 oleico		%	37-45
C18:2 linoleico		%	6-10
C18:3 linolenico		%	0-1
C20 arachico		%	0-0.5

Lipitalia 2000 S.p.A.	GRASSO SUINO FUSO 1%	
	<i>SCHEDA TECNICA</i>	Pag. 2 di 2

Caratteristiche fisiche			
Grasso concreto a temperatura ambiente se riscaldato oltre il punto di fusione si presenta come liquido oleoso esente da materiale estraneo			
Caratteristiche organolettiche			
<u>Odore:</u> caratteristico del prodotto			
Colore (5 ¼")		Lovibond method 15y-1.5r Max	
Caratteristiche microbiologiche			
Descrizione	Rif.	Un.mis	Valore
Microrganismi aerofili mesofili	ln 1 g	u.f.c.	Max 1000
Coliformi totali	ln 1 g	u.f.c.	Max 100
Microrganismi anaerobi solfito riduttori	ln 1 g	u.f.c.	ass
salmonella	ln 25 g	u.f.c.	ass
Condizioni di consegna			
Venduto in Cisterne			
T° stoccaggio		C°	T°amb. – 65°C
T° consegna		C°	60-65°C



Lipitalia2000 spa