



Oleificio SABO
Via dei Solari 4
CH - 6900 Lugano

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT**

Ident.Cod. Q F-092

Version: 4

Datum: 01.07.2017

Seite 1 von 7

**Olio di girasole raffinato
Raffiniertes Sonnenblumenöl
Refined sunflower oil
Huile de tournesol raffinée**

1. Descrizione prodotto - Olio ottenuto dai semi di girasole (Helianthus annuus)

Produktebezeichnung - Öl gewonnen aus Sonnenblumenkernen (Helianthus annuus)

Product description - Oil obtained from sunflower seeds (Helianthus annuus)

Description du produit - Huile obtenue à partir des graines de tournesol (Helianthus annuus)

2. Certificazioni prodotto

Zertifizierungen des Produktes

Certifications of the product

Certifications du produit

Si / Ja / Yes / Oui No / Nein / No / Non

Bio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bio Knospe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kosher	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Halal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Composizione - Olio di girasole

Zusammensetzung - Sonnenblumenöl

Ingredients - Sunflower oil

Ingrédients - Huile de tournesol

4. Additivi - Senza additivi

Zusatzstoffe - Keine Zusatzstoffe

Additives - Without additives

Additifs - Sans additifs



Oleificio SABO
Via dei Solari 4
CH - 6900 Lugano
OLEIFICIO DAL 1845

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT**

Ident.Cod. Q F-092

Version: 4

Datum: 01.07.2017

Seite 2 von 7

5. Informazioni nutrizionali

Ernährungsinformationen

Nutritional information

Informations nutritionnelles

	<i>Unità di misura Masseinheit Unit of measure Unité de mesure</i>	<i>100ml</i>	<i>100g</i>
<u>Energia</u> Energie Energy Energie	kJ kcal	3404 828	3700 900
<u>Grasso totale</u> Gesamt Fettgehalt Total fat Lipides totaux	g	92	100
<i>di cui / davon / of which / dont :</i> <u>Acidi grassi saturi</u> Gesättigte Fettsäuren Saturated fatty acids Acides gras saturés	g	10	11
<u>Acidi grassi monoinsaturi</u> Einfach ungesättigte Fettsäuren Monounsaturated fatty acids Acides gras monoinsaturés	g	24	26
<u>Acidi grassi poliinsaturi</u> Mehrfach ungesättigte Fettsäuren Polyunsaturated fatty acids Acides gras poliinsaturés	g	53	58
<i>di cui / davon / of which / dont :</i> Ω 3	g	0	0
Ω 6	g	53	58
Ω 9	g	23	25
Colesterolo / Cholesterin / Colesterol / Colestérol	mg	0	0
<u>Carboidrati</u> Kohlenhydrate Carbohydrates Glucides	g	0	0
<i>di cui / davon / of which / dont:</i> Zuccheri / Zucker / Sugars / Sucres	g	0	0
Fibre / Nahrungsfasern / Fibres / Fibres	g	0	0
<u>Proteine</u> Eiweiss Proteins Protéines	g	0	0
Sale / Salz / Salt / Sel	g	0	0
Vitamine / Vitamine / Vitamins / Vitamine A + D ₃ DGR / ETD / RDA / DJR	mg %	0	0
Vitamina / Vitamine / Vitamin / Vitamine E DGR / ETD / RDA / DJR	mg %	36 300	40 333



Oleificio SABO
Via dei Solari 4
CH - 6900 Lugano
OLEIFICIO DAL 1845

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT**

Ident.Cod. Q F-092

Version: 4

Datum: 01.07.2017

Seite 3 von 7

6. Proprietà chimiche e chimico-fisiche

Chemische und chemisch-physikalische Eigenschaften

Chemical and chemical-physical properties

Propriétés chimiques et chimico-physiques

<i>Parametro / Parameter / Parameters / Paramètre</i>	<i>Unità di misura Messeinheit Measure unit Unité de mesure</i>	<i>MIN</i>	<i>MAX</i>
Acidità (acido oleico) * Freie Fettsäuren (Oelsäure) Free fatty acid (oleic acid) Acidité (acide oléique)	%	-	0.1
N. Perossidi * Peroxydzahl Peroxide value Indice de peroxides	meqO ₂ / kg	-	1.5
Induzione (Rancimat 120°C) Induktionszeit (Rancimat 120°C) Induction time (Rancimat 120°C) Test d'induction (Rancimat 120°C)	h ; min	-	-
Acqua Wassergehalt Water Eau	%	-	0.1
Impurezze Verunreinigungen Impurities Impuretés	%		0.1
Spettrofotometria Spektrofotometrie Spectrophotometry Spectrophotométrie	K 232 K 270 Δ K	- - -	- - -
Indice Rifrazione Refraktionszahl Refractive index Indice de réfraction	25°C 40°C	1.4660 1.4610	1.4730 1.4680
Densità relativa 20°C Relative Dichte 20°C Relative density 20°C Densité relative 20°C		0.918	0.923
Prodotti di decomposizione - 3,5-Stigmastadiene Zersetzungsprodukte - 3,5-Stigmastadien Decomposition products - 3,5 Stigmastadien Produits de décomposition -3,5 Stigmastadiène	µg / kg	-	-

* I valori indicati sono garantiti al momento del confezionamento e possono essere soggetti a variazioni tali da non alterare la natura del prodotto.

Die angegebenen Werte sind bei der Abfüllung garantiert. Diese können sich mit der Zeit ändern ohne die Natur des Produktes zu verändern.

The values are guaranteed at the time of production. They can change in time without altering the nature of the product itself.

Les valeurs indiquées sont garanties au moment de l'emballage. Ils peuvent changer dans le temps sans pour autant altérer la nature du produit.



Oleificio SABO
Via dei Solari 4
CH - 6900 Lugano
OLEIFICIO DAL 1845

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT**

Ident.Cod. Q F-092

Version: 4

Datum: 01.07.2017

Seite 4 von 7

7. Composizione acidi grassi

Zusammensetzung der Fettsäuren

Fatty acids composition

Composition des acides gras

Acidi grassi / Fettsäuren / Fatty acids / Acides gras		MIN	MAX
Ac. Miristico / Myristinsäure / Myristic acid / A. Myristique	C 14:0 %	-	0.2
Ac. Palmitico / Palmitinsäure / Palmitic acid / A. Palmitique	C 16:0 %	5.0	7.6
Ac. Palmitoleico / Palmitoleinsäure / Palmitoleic acid / A. Palmitoléique	C 16:1 %	-	0.3
Ac. Margarico / Margarinsäure / Margaric acid / A. Margarique	C 17:0 %	-	0.2
Ac. 9-eptadecenoico / Heptadecaensäure / Heptadecaenoic acid / A.9-eptadécénoïque	C 17:1 %	-	0.1
Ac. Stearico / Stearinsäure / Stearic acid / A. Stéarique	C 18:0 %	2.7	6.5
Ac. Oleico / Ölsäure / Oleic acid / A. Oléique	C 18:1 %	14.0	39.4
Ac. Linoleico / Linolsäure / Linoleic acid / A. Linoléique	C 18:2 %	48.3	74.0
Ac. Linolenico / Linolensäure / Linolenic acid / A. Linoléique	C 18:3 α %	-	0.3
Ac. Linolenico / Linolensäure / Linolenic acid / A. Linoléique	C 18:3 γ %	-	-
Ac. Stearidonico / Stearidonicensäure / Stearidonic acid / A. Stéaridonique	C 18:4 %	-	-
Ac. Arachico / Arachinsäure / Arichidic acid / A. Arachidique	C 20:0 %	0.1	0.5
Ac. Eicosaenoico / Eicosaensäure / Eicosenoic acid / A. Eicosénoïque	C 20:1 %	-	0.3
Ac. Beenico / Behensäure / Behenic acid / A. Béénique	C 22:0 %	0.3	1.5
Ac. Erucico / Erucasäure / Erucic acid / A. Erucique	C 22:1 %	-	0.3
Ac. Lignocericico / Lignocerinsäure / Lignoceric acid / A. Lignocérique	C 24:0 %	-	0.5
Ac. Nervonico / Nervonsäure / Nervonic acid / A. Nervonique	C 24:1 %	-	-
Ac. Eicosapentaenoico EPA / Eicosapentaenoicsäure / EPA / A. Eicosapentaenoïque	C 20:5 %	-	-
Ac. Docosaesaenoico DHA / Docosaesaenoicsäure / DHA / A. Docosaesaenoïque	C 22:6 %	-	-
Σ Acidi grassi trans / Transfettsäuren / Trans fatty acids / Acides gras trans	%	-	1.0



Oleificio SABO
Via dei Solari 4
CH – 6900 Lugano

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT**

Ident.Cod. Q F-092

Version: 4

Datum: 01.07.2017

Seite 5 von 7

8. Allergeni / Allergene / Allergens / Allergènes

	fatto di Hergestellt aus made of fabriqué de	contiene Enthält contains contient	assente Frei von free from sans	contaminazione incrociata Kreuzkontamination cross - contamination contamination croisée
Cereali contenenti glutine: grano come farro e frumento-Khorasan, segale, orzo, avena o loro ceppi ibridati e prodotti derivati Glutenhaltiges Getreide : Weizen, wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus gewonnene Erzeugnisse Cereals containing gluten: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof céréales contenant du gluten: le blé, comme l'épeautre et le blé de Khorasan, le seigle, l'orge, l'avoine, ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Crustaceans and products thereof crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Eggs and products thereof œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse Fish and products thereof poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Peanuts and products thereof arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <2.5 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse Soybeans and products thereof soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <2.5 mg/kg
Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschliesslich Laktose Milk and products thereof lait et produits à base de lait, y compris le lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio o noci: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland ; produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <2.5 mg/kg
Sedano e prodotti a base di sedano Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Celery and products thereof céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Mustard and products thereof moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse Sesame seeds and products thereof graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> <0.5 mg/kg
SO₂ >10 mg / kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Lupines and products thereof lupins et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse Molluscs and products thereof mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Oleificio SABO
Via dei Solari 4
CH - 6900 Lugano

OLEIFICIO DAL 1845

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT**

Ident.Cod. Q F-092

Version: 4

Datum: 01.07.2017

Seite 6 von 7

9. Stoccaggio e trasporto - A temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore

Lager- und Transportbedingungen-Bei Raumtemperatur, vor Licht und Wärme schützen

Storage and transport - At ambient temperature, protect against light and warmth

Stockage et transport - A température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

10. Conservabilità

Haltbarkeit

Shelf – life

Conservation

Mesi (condizioni ideali di stoccaggio, in contenitore originale chiuso)	12
Monate (bei geeigneten Lagerbedingungen, im geschlossenen Originalbehälter)	
Month (Adequate storage conditions, in the original closed packaging)	
Mois (conditions idéales de stockage, dans l'emballage original fermé)	

11. Utilizzo

Verwendung

Use

Utilisation



Oleificio SABO

Persona di contatto
Kontaktperson
Contact person
Personne de référence

Sabine Scholz

Luogo e data
Ort und Datum
Place and date
Lieu et date

Horn, il / den / the / le 01.07.2017

Firma
Unterschrift
Signature
Signature



Oleificio SABO
Via dei Solari 4
CH - 6900 Lugano

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION
PRODUCT DATA SHEET
SPECIFICATION DU PRODUIT**

Ident.Cod. Q F-092

Version: 4

Datum: 01.07.2017

Seite 7 von 7

Cliente / Kunde / Client / Client

Persona di contatto
Kontaktperson
Contact person
Personne de référence

.....

Luogo e data
Ort und Datum
Place and date
Lieu et date

....., il / den / the / le.....

Firma
Unterschrift
Signature
Signature

.....

Le merci sono conformi alla legislazione alimentare svizzera e alle linee dell'UE. Il disciplinare si considera approvato se, entro 14 giorni dalla data de la notificazione non si ricevono ulteriori informazioni.

Die Ware entspricht der schweizerischen Lebensmittel-Gesetzgebung und den EU-Richtlinien. Die Spezifikation gilt als genehmigt, wenn innerhalb von 14 Tagen ab Zustellungsdatum keine Rückmeldung erfolgt.

The product complies with Swiss food legislation and European Union directives. Our specifications are considered approved if no objections are made within 2 weeks from the date of notification.

La marchandise est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires et aux directives de l'Union Européenne. Nos spécifications sont considérées comme approuvées si aucune objection n'est formulée dans un délai de 2 semaines à compter de leur date de la notification.