
INDICE

1		SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	1
2		RIFERIMENTI NORMATIVI	1
3		TERMINI E DEFINIZIONI	1
4		CARATTERISTICHE DI GENUINITÀ	2
	prospetto 1	Caratteristiche di genuinità	2
5		CARATTERISTICHE DI QUALITÀ	3
	prospetto 2	Caratteristiche di qualità	3
		BIBLIOGRAFIA	4

QUESTO DOCUMENTO È UNA PREVIEW. RIPRODUZIONE VIETATA

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente norma stabilisce le caratteristiche e i metodi di analisi dell'olio di palma raffinato ottenuto dai frutti di *Elaeis guineensis* per uso alimentare.

RIFERIMENTI NORMATIVI

La presente norma rimanda, mediante riferimenti datati e non, a disposizioni contenute in altre pubblicazioni. Tali riferimenti normativi sono citati nei punti appropriati del testo e sono di seguito elencati. Per quanto riguarda i riferimenti datati, successive modifiche o revisioni apportate a dette pubblicazioni valgono unicamente se introdotte nella presente norma come aggiornamento o revisione. Per i riferimenti non datati vale l'ultima edizione della pubblicazione alla quale si fa riferimento (compresi gli aggiornamenti).

UNI EN ISO 660	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del numero di acidità e dell'acidità
UNI EN ISO 662	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del contenuto di umidità e di sostanze volatili
UNI EN ISO 663	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del contenuto di impurità insolubili
UNI EN ISO 3657	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del numero di saponificazione
UNI EN ISO 3960	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del numero di perossidi - Determinazione iodometrica con ricerca (visiva) del punto finale
UNI EN ISO 3961	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del numero di iodio
UNI EN ISO 6320	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione dell'indice di rifrazione
UNI EN ISO 8294	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del contenuto di rame, ferro e nichel - Metodo per spettrometria di assorbimento atomico con forno di grafite
UNI EN ISO 9832	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del contenuto in esano tecnico residuo
UNI EN ISO 12193	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione del contenuto di piombo mediante spettrometria di assorbimento atomico diretta con forno di grafite
UNI EN ISO 12966(tutte le parti)	Oli e grassi animali e vegetali - Gas cromatografia di esteri metilici di acidi grassi
UNI EN ISO 12228-1	Determinazione del contenuto di steroli individuali e totali - Metodo gascromatografico - Parte 1: Oli e grassi animali e vegetali
UNI EN ISO 18609	Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione della sostanza insaponificabile - Metodo per estrazione con esano
ISO 18301	Animal and vegetable oils – Determination of conventional mass per volume (litre weight in air) – Oscillating U-tube method

TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini della presente norma si applica la definizione seguente:

olio di palma raffinato per uso alimentare: Olio ottenuto dai frutti di *Elaeis guineensis*, sottoposto al processo di raffinazione.