

---

## INDICE

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

---

QUESTO DOCUMENTO È UNA PREVIEW. RIPRODUZIONE VIETATA

---

## 1

## 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.

---

## 2

## 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

---

## 3

## TERMINI E DEFINIZIONI

Ai fini della presente norma si applica la definizione seguente:

### 3.1

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