

---

## 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>2</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

## SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente norma stabilisce le caratteristiche e i metodi di analisi dell'olio di grano duro (*Triticum durum*) raffinato 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 3596    | Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione della sostanza insaponificabile - Metodo per estrazione con dietiletere                                       |
| 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 6883    | Oli e grassi animali e vegetali - Determinazione della massa convenzionale per volume (peso litro in aria)   |
| 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 fats and oils - Determination of conventional mass per volume (litre weight in air) - Oscillating U-tube method                           |