



# FICHA TÉCNICA

Aceite de semillas 10 L

Código: 82907

Código EAN: 8427754829077

F.C: 14/11/2022



## 1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Mezcla de aceites refinados de semillas vegetales

## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite refinado de semillas procedente de la mezcla de dos o más aceites de semillas oleaginosas, de las autorizadas en el Real Decreto 308/1983.

**ORIGEN:** Europa.

## 3. INGREDIENTES

Aceite refinado de girasol alto oleico, aceite refinado de girasol, antioxidante E306, antioxidante E304, antiespumante E900.

## 4. VIDA ÚTIL

Producto envasado: 24 meses (máximo) siempre y cuando el aceite se conserve adecuadamente. Consultar fecha de consumo preferente indicada en el envase.

## 5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICOQUÍMICAS

Apecto	Brillante
Olor y sabor	Normales, con aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez, alteraciones, o contaminación.
Color	Amarillo dorado, con diferentes tonalidades.
Acidez (%)	$\leq 0,2$
Ind. de peróxidos (meqO <sub>2</sub> /kg)	$\leq 10$
Residuos de jabón	Negativo
Densidad a 20° C	0,918
Viscosidad a 20° C	63 mPaS
Humedad (%)	0,1
Impurezas (%)	0,05
Indice de Peróxidos	$\leq 10$
Ésteres no glicéridos	Negativo

## 6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco, seco, al abrigo del calor y de la luz. Taponar después de cada uso.  
Temperatura máxima recomendada 25° C.

## 7. INSTRUCCIONES DE USO

**Peligros:**

Se recomienda no freír a más de 170 °C, para evitar el riesgo de salpicaduras y quemaduras. No introducir aceite caliente en envases plásticos.

**Recomendaciones:**

No mantener la freidora caliente sin añadir productos para freír.

Mantener el aceite a baja temperatura mientras no se utilice. Para evitar una degradación rápida del aceite se recomienda no freír alimentos con excesiva humedad, sal, harina o pan rallado.

Se recomienda no poner demasiados alimentos juntos. Filtrar el aceite con la frecuencia necesaria.

Cuando se detecte formación de humo a partir de 170 – 190 °C, aumento de la viscosidad y el oscurecimiento del aceite se recomienda retirar el aceite.

No lavar las freidoras y sartenes con estropajo de cobre. Pueden quedarse restos que reaccionen con el aceite.

Gestionar el aceite usado como un residuo, depositándolo en los contenedores específicos.

Compuestos polares: El valor de los compuestos polares, en un aceite usado, tiene que ser  $\leq 25\%$ .

Bajas temperaturas: Debido a los efectos de las bajas temperaturas (temperaturas  $< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), el aceite puede solidificarse. Esto no afecta a la calidad del aceite. Una vez sometido a temperaturas normales, recupera su apariencia brillante.

## 8. CONTAMINANTES

HAP (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos)

<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Protocolo</b>
Benzo(a)pireno	$\leq 2,0\ \mu\text{g}/\text{kg}$	Cromatografía gases-masas
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	$\leq 10,0\ \mu\text{g}/\text{kg}$	Cromatografía gases-masas

## 9. METALES PESADOS

<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Protocolo</b>
Plomo	$\leq 10,0\ \text{mg}/\text{kg}$	ME.Q.137 ICP-MS

## 10. DIOXINAS Y PCBs

<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Unidad</b>	<b>Protocolo</b>
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	$\leq 0.75$	pg/g grasa	HRMS
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	$\leq 1.25$	pg/g grasa	HRMS
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	$\leq 40$	ng/g grasa	HRMS

## 11. TOXINAS VEGETALES INHERENTES

<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Protocolo</b>
Ácido erúxico	≤ 20 g/kg	Cromatografía

## 12. 3-MCPD Y SUS ESTERES GLICIDILICOS DE ACIDOS GRASOS

<b>Parámetro</b>	<b>Límite</b>	<b>Protocolo</b>
Esteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol	≤ 1000 µg/kg	Cromatografía
Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácidos grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD	≤ 1250 µg/kg	Cromatografía

Conforme al Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

## 13. PESTICIDAS

Conforme al Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Y sus posteriores modificaciones.

## 14. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Bacterias aeróbicas mesófilas	<10
Enterobacterias	<10
Escherichia coli	Ausencia
I. Salmonella	Ausencia
Staphylococcus aureus	Ausencia
I. Listeria monocytogenes	Ausencia
Clostridium sulfite-reductores	<10
Mohos y levaduras	<10

## 15. ALÉRGENOS

Libre de alérgenos.

Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Y posteriores modificaciones.

## 16. OGM

Libre de Organismos Modificados Genéticamente.

El aceite no procede de organismos genéticamente modificados y por tanto, no contiene ingrediente, aditivo o aroma extraído o derivado de organismos genéticamente modificados.

Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones

- Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

- Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

## 17. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Por 100 g)

Valor energético	3700 kJ / 900 kcal
Grasas	100 g
de las cuales Saturadas	8 g
Monoinsaturadas	73 g
Poliinsaturadas	19 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales azúcar	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

## 18. ADITIVOS

Contiene antioxidante E306

Contiene antioxidante E304

Contiene antiespumante E900

## 19. TRATAMIENTOS DE PROCESO

UV – radiación gamma: NO

Ionización: NO

## 20. MEDIDAS DE SEGURIDAD

Consultar la ficha de datos de seguridad

## 21. PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Consultar la ficha logística.