



**LA HUERTA de  
al LADO**

# FICHA TÉCNICA

Aceite refinado de girasol 1 L

Código: 22912  
Código EAN: 8427754229129  
F.C: 08/05/2025



## 1. PRODUCTO:

### DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

Aceite refinado de girasol.

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite obtenido de la semilla de girasol (*Helianthus annuus*)

### COMPOSICIÓN - INGREDIENTES

Aceite refinado de girasol.

### ORIGEN

Europa.

### VIDA ÚTIL

Producto envasado: Consultar fecha de consumo preferente indicada en el envase. 24 meses máximo, dependiendo del tipo de envase y condiciones de conservación de acuerdo a las recomendaciones de almacenamiento indicadas en esta ficha técnica. Producto a granel: Consultar boletín analítico. La fecha de consumo preferente se garantiza si el producto se conserva en tanques de acero inoxidable y en una atmósfera inerte de nitrógeno.

### SECTOR DE POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE Y POSIBLES RIESGOS POR SU CONSUMO

Personas de cualquier edad.

### USOS PREVISTOS DEL PRODUCTO

Ideal para tomar tanto en crudo como para usos en industrias alimentarias y en cocina (salsas, frituras, guisos, repostería, etc.)

### TRATAMIENTO Y PROCESADO

Aceite refinado de girasol, sin ningún tratamiento para su conservación. El producto es seguro dado que su nula actividad de agua no propicia el crecimiento de microorganismos.

### SISTEMA DE ENVASADO

En botella de plástico (Polietileno Tereftalato Copolímero – PET), apta para contacto con alimentos. Envasado en atmósfera protectora [1L - 0,75L Pet].

En botella de vidrio, apto para contacto con alimentos.

En bidones, aptos para contacto con alimentos.

En latas, aptas para contacto con alimentos.

## CONDICIONES DE TRANSPORTE

En transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto terminado).

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

### Producto envasado

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

## 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:

Para evitar una degradación rápida del aceite se recomienda no freír alimentos con excesiva humedad, ni sal ni harina ni pan rallado.

No mantener la freidora caliente sin añadir productos para freír.

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.

(Puede contactar con personal Técnico de Urzante, si desea obtener información adicional acerca del buen uso del aceite)

### 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.

## POSIBILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SE USE INCORRECTAMENTE

Seguir recomendaciones indicadas en el etiquetado del producto y en esta ficha técnica.

## DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

Real Decreto 308/1983, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles y sus posteriores modificaciones.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### Aspecto

Limpio y transparente, mantenido a  $20 \text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  durante veinticuatro horas. Al tratarse de un aceite winterizado deberá superar la prueba del frío (5,5 horas a  $0 \text{ }^{\circ}\text{C}$ )

### Olor y sabor

Normales, con aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez, alteraciones, o contaminación.

### Color

Amarillo dorado, con distintas tonalidades.

**Evaluación organoléptica**

No aplica

| <b>CARACTERÍSTICAS FISICO – QUÍMICAS</b> |  |                 |                        |
|--|--|-----------------|------------------------|
| <b>Parámetro</b>                         | <b>Límite</b>                                      | <b>Unidad</b>   | <b>Método</b>          |
| Estabilidad (a 120°C)                    | Entre 2,5 y 5 horas en aceite refinado de girasol. |                 |                        |
| Humedad y materias volátiles             | 0,1  | %               |                        |
| Impurezas insolubles en éter de petróleo | 0,05   | %               |                        |
| Residuos de jabón                        | Negativo   |                 |                        |
| Densidad (a 20 °C)                       | 0,914-0,919  | Kg/l            | Densímetro             |
| Índice de Refracción (a 25 °C)           | 1,461-1,471  | No Aplica       | Refractometría         |
| Acidez                                   | ≤ 0,2  | % Ac. Oleico    | Volumetría redox       |
| Índice de Peróxidos                      | ≤ 10   | Meq O2/kg grasa | Volumetría retroceso   |
| Contenido de ácidos grasos:              |  | %               | Cromatografía de gases |
| - Ácido Láurico (C 12:0)                 | ≤ 0,1  |                 |                        |
| - Ácido Mirístico (C 14:0)               | ≤ 0,1  |                 |                        |
| - Ácido Palmítico (C16:0)                | 2,6 - 7,6  |                 |                        |
| - Ácido Palmitoleico (C 16:1)            | ≤ 0,3  |                 |                        |
| - Ácido Heptadecanoico (C 17:0)          | ≤ 0,2  |                 |                        |
| - Ácido Heptadecenoico (C 17:1)          | ≤ 0,1  |                 |                        |
| - Ácido Esteárico (C 18:0)               | 2,1 - 6,5  |                 |                        |
| - Ácido Oleico (C 18:1)                  | 14 - 90,7  |                 |                        |
| - Ácido Linoleico (C 18:2)               | 2,1 - 7,4  |                 |                        |
| - Ácido Linolénico (C18:3)               | ≤ 0,3  |                 |                        |
| - Ácido Araquídico (C 20:0)              | ≤ 0,5  |                 |                        |
| - Ácido Eicosenoico (C 20:1)             | ≤ 0,5  |                 |                        |
| - Ácido Behénico (C 22:0)                | ≤ 1,6  |                 |                        |
| - Ácido Lignocérico (C 24:0)             | ≤ 0,5  |                 |                        |
| Ésteres no glicéridos                    | Negativo   |                 |                        |
| Composición esteroides                   |  | %               | Cromatografía de gases |
| - Colesterol                             | ≤ 0,5  |                 |                        |
| - Brasicasterol                          | ≤ 0,2  |                 |                        |
| - Campesterol                            | 5,0 - 13,0   |                 |                        |
| - Estigmasterol                          | 4,5 - 13,0   |                 |                        |
| - B-sitosterol                           | 42,0 - 70,0  |                 |                        |
| - Δ5-Avenasterol                         | 1,5 - 6,9  |                 |                        |
| - Δ7-Estigmasterol                       | 6,5 - 24,0   |                 |                        |
| - Δ7-Avenasterol                         | 3,0 - 9,0  |                 |                        |
| - Otros esteroides                       | ≤ 9,5  |                 |                        |
| - Esteroides totales                     | 1700 - 5200  | ppm             |                        |

**CONTAMINANTES**

| Parámetro  | Límite   | Unidad | Protocolo                 |
|--|--|--------|---------------------------|
| HAP (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos)                                    | Entre 2,5 y 5 horas en aceite refinado de girasol. |        |                           |
| Benzo (a) pireno   | ≤ 2,0  | µg/kg  | Cromatografía gases-masas |
| Suma de benzo (a) pireno, benzo (a) antraceno, benzo (b) fluoranteno y criseno | ≤ 10,0   | µg/kg  | Cromatografía gases-masas |

**METALES PESADOS**

| Parámetro  | Límite | Unidad | Protocolo       |
|------------|--------|--------|-----------------|
| Plomo (Pb) | ≤ 0,10 | mg/kg  | ME.Q.137 ICP-MS |

**DIOXINAS Y PCBs**

| Parámetro   | Límite | Unidad     | Protocolo |
|---|--------|------------|-----------|
| Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)                                     | ≤ 0,75 | pg/g grasa | HRMS      |
| Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) | ≤ 1,25 | pg/g grasa | HRMS      |
| Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)      | ≤ 40   | ng/g grasa | HRMS      |

**TOXINAS VEGETALES INHERENTES**

| Parámetro     | Límite | Unidad | Protocolo     |
|---------------|--------|--------|---------------|
| Ácido erúxico | ≤ 20   | g/kg   | Cromatografía |

**3- MCPD Y SUS ESTERES GLICIDILICOS DE ACIDOS GRASOS**

| Parámetro  | Límite                                     | Unidad | Protocolo     |
|--|--|--------|---------------|
| Esteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol   | ≤ 1000<br>(consumidor final o ingrediente) | 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° 1831/2003 de la Comisión de 19 de diciembre de 2003 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

**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.

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS |          |          |           |
|---------------------------------|----------|----------|-----------|
| Parámetro                       | Límite   | Unidad   | Protocolo |
| Bacterias aeróbias mesófilas    | < 10     | ufc/ g   | PT-M-05   |
| Enterobacterias                 | < 10     | ufc/ g   | PT-M-06   |
| Escherichia coli                | Ausencia | ufc/ g   | PT-M-08   |
| I. Salmonella                   | Ausencia | P/A 20 g | PT-M-02   |
| Staphylococcus aureus           | Ausencia | ufc/ g   | PT-M-11   |
| I. Listeria monocytogenes       | Ausencia | P/A 25 g | PT-M-42   |
| Clostridium sulfite-reductores  | < 10     | ufc/ g   | PT-M-09   |
| Mohos y levaduras               | < 10     | ufc/ g   | PT-M-13   |

#### PERFIL NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g - 100 ml):

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Valor energético        | 3700 kJ/ 900 kcal |
| Grasas                  | 100 g             |
| de las cuales saturadas | 11 g              |
| monoinsaturadas         | 30 g              |
| poliinsaturadas         | 59 g              |
| Hidratos de carbono     | 0 g               |
| de los cuales azúcares  | 0 g               |
| Proteínas               | 0 g               |
| Sal                     | 0 g               |

#### ADITIVOS

No contiene ningún tipo de aditivo alimentario.

#### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

| MATERIA PRIMA · DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS   | Presencia Producto |    | Posibilidad Trazas |    |
|--|--------------------|----|--------------------|----|
|  | SI                 | NO | SI                 | NO |
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamuy y variedades híbridas   |                    | x  |                    | x  |
| CRUSTÁCEOS y productos con o basados en crustáceos   |                    | x  |                    | x  |
| PESCADO y productos con o basados en pescado   |                    | x  |                    | x  |
| HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos   |                    | X  |                    | x  |
| CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes   |                    | x  |                    | x  |
| SOJA y productos con o basados en soja (excepto aceite refinado)   |                    | x  |                    | x  |
| LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LÁCTEOS (incluida la lactosa)  |                    | x  |                    | x  |
| FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australiz |                    | x  |                    | x  |
| APIO y derivados   |                    | x  |                    | x  |
| MOSTAZA y derivados  |                    | x  |                    | x  |

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| <b>SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo</b>  |  | x |  | x |
| <b>ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN <math>\geq</math> 10mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO<sub>2</sub></b> |  | x |  | x |
| <b>ALTRAMUCES y productos a base de altramuces</b>   |  | x |  | x |
| <b>MOLUSCOS y productos a base de moluscos</b>   |  | x |  | x |

#### **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.

#### **ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE**

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.

#### **TRATAMIENTOS DE PROCESO**

UV – radiación gamma: NO

Ionización: NO

#### **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Consultar la ficha de datos de seguridad

#### **PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO**

Consultar la ficha logística.