

PRODUCTO: Aceite de girasol refinado y winterizado.

DESCRIPCIÓN: Aceite extraído de la semilla de girasol (*Helianthus Hannuus*) y sometido a una refinación completa.

COMPOSICIÓN: 100 % Aceite de girasol refinado y winterizado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Líquido brillante a la temperatura de 20 °C.

Color: Amarillo pálido.

Olor: Neutro, sin síntomas de alteración y/o rancidez

Sabor: Neutro, ligeramente almendrado, sin síntomas de alteración y/o rancidez.

ANÁLISIS ESPECÍFICOS

Acidez (ácido oleico) $\leq 0,2 \%$

Índice de Peróxidos $\leq 10 \text{ mEq O}_2 / \text{Kg}$

Aditivos No contiene

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%):

C14:0	Mirístico	ND- 0.1
C16:0	Palmítico	2.6 – 7.6
C16:1	Palmitoleico	ND- 0.3
C17:0	Margárico	ND– 0.2
C17:1	Margároleico	ND– 0.1
C18:0	Esteárico	2.1– 6.5

Fecha: 30/04/2013		Revisión: 02
Realizado, Revisado y Aprobado por: LABORATORIO		
Especificación aceptada por el cliente		
Firma	Fecha	Cargo

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
ACEITE DE GIRASOL REFINADO
ENVASADO

CÓDIGO: GIR-1

C18:1	Oleico	14.0 – 90.7
C18:2	Linoleico	2.1 – 74.0
C18:3	Linolénico	ND- 0.3
C20:0	Aráquico	ND – 0.5
C20:1	Eicosanoico	ND_ 0.5
C22:0	Behénico	ND – 1.5
C24:0	Lignocérico	ND- 0.5

ND – No detectable, definido como %

CONTAMINANTES

Humedad y materias volátiles	0.1% Max
Impurezas solubles en éter de petróleo	0.05% Max
Hidrocarburos policíclicos aromáticos (PAH's): Benzo- α -pirenos	máx. 2 ppb

VALORES NUTRICIONALES (por 100 mg):

Lípidos	100%
Energía	900 Kcal / 3700 KJ
Grasas	
Saturadas	4.7-14.3 g
Monoinsaturadas	14-90.7 g
Poliinsaturadas	2.1-74.3 g
Vitaminas naturales	A y E
Proteínas	0 g
Hidratos de carbono	0 g
Fibra Alimentaria	0 g
Sodio	0 g

Fecha: 30/04/2013		Revisión: 02
Realizado, Revisado y Aprobado por: LABORATORIO		
Especificación aceptada por el cliente		
Firma	Fecha	Cargo

TIPO DE ENVASE:

Formato PET, POT.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

La fecha de consumo preferente será de un año a partir de la fecha de envasado.

TRANSPORTE:

Debe ser transportado dentro de las condiciones habituales de conservación; en cuanto a condiciones habituales de temperatura, humedad, condiciones sanitarias saludables.

La colocación de la mercancía debe ser la adecuada para evitar movimientos durante el transporte que deterioren el producto.

Temperatura: Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32 °C ni inferior a 0°C.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

El aceite es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivencia de microorganismos.

Los productos se ajustan a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos para Alimentos CAC/GL 21-1997, según el CODEX STAN 19-1981 (REV. 2/1999).

ALÉRGENOS

Ausencia de ingredientes alérgenos mencionados en el Anexo III bis de la Directiva 2003/89/CE (con las exclusiones mencionadas en la Directiva 2005/26/CE), no siendo necesario el etiquetado de los mismos.

GMO

Fecha: 30/04/2013		Revisión: 02
Realizado, Revisado y Aprobado por: LABORATORIO		
Especificación aceptada por el cliente		
Firma	Fecha	Cargo

Este producto No es de Origen Genéticamente Modificado (GMO), no siendo necesario un etiquetado específico como tal. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

RADIOACTIVIDAD

Cumplimiento de las normas sobre radioactividad establecidas por la CEE (Reglamento 3954/87 de 22 de diciembre de 1987 y modificaciones)

LEGISLACION APLICABLE:

- **Reglamento 308/83** y sus posteriores modificaciones, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
- **Reglamento CE 852/2004** y modificaciones. Relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento CE 1881/2006** y modificaciones por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- **Directiva 2000/13/CE** y modificaciones. Relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- **Reglamento CE 178/2002** y modificaciones por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Reglamento 1333/2008** y modificaciones sobre aditivos alimentarios.

CONSERVACIÓN:

Condiciones de Stock: Temperatura ambiente, recipiente cerrado.

USO

Fecha: 30/04/2013		Revisión: 02
Realizado, Revisado y Aprobado por: LABORATORIO		
Especificación aceptada por el cliente		
Firma	Fecha	Cargo

Este tipo de aceite es valorado por su gusto ligero y suave; lo cual hace de el un aceite ideal para la preparación de alimentos y recetas de cocina en las que se requiera un sabor poco acentuado.

Soporta bien las altas temperaturas, se usa habitualmente para freír.

INSTRUCCIONES DE USO

- No mezclar aceite nuevo con aceite que ya ha sido utilizado.
- Evitar el sobrecalentamiento: lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 170°C. Si se utiliza una freidora eléctrica, regular el termostato para que el aceite no humee ni se oscurezca.
- Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite
- Hay que filtrar el aceite tras cada fritura para eliminar restos de alimento quemados que quedan flotando y favorecen la oxidación y descomposición del aceite.
- No utilizar el mismo aceite más de dos o tres veces para freír, especialmente si ha humeado o está oscurecido.
- El aire, la luz y el calor, le afectan, motivo por el cuál es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz solar directa y de cualquier fuente de calor.
- El color del aceite no determina su calidad.

Fecha: 30/04/2013		Revisión: 02
Realizado, Revisado y Aprobado por: LABORATORIO		
Especificación aceptada por el cliente		
Firma	Fecha	Cargo