	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 301 Página 1 / 4
	ACEITE DE GIRASOL REFINADO Y WINTERIZADO	Edición: 3 Fecha: 13/12/16

PRODUCTO: Aceite de Girasol refinado y winterizado

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

INGREDIENTES: Aceite de Girasol refinado y winterizado


CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: Limpio y trasparente a temperatura de 20° C.
 Color: Amarillo pálido.
 Olor y sabor: Normales, con aromas propios y característicos, sin síntomas de rancidez.

ANÁLISIS ESPECÍFICOS:

Acidez (ácido oleico):	0,20 Max.
Índice de Peróxidos:	5 m ^q O ₂ /Kg Max.
Color:	Lovibond
	Amarillos 25 Max.
	Rojos 2,5 Max.
	Azules 0,1 Max.
Jabón:	Negativo
Frío:	Negativo
Índice de Yodo:	78 mín. 141 Máx.
Índice de Refracción:	1,461 mín. 1,471 Máx.
Humedad y materias volátiles:	0,1% Máx.
Impurezas insolubles en éter de petróleo:	0,05 % Máx.

EDICIÓN	FECHA	MODIFICACIONES
1	1/03/13	Reglamento (UE) N° 1169/2011
2	30/10/14	Actualización información nutricional.


	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 301 Página 2 / 4
	ACEITE DE GIRASOL REFINADO Y WINTERIZADO	Edición: 3 Fecha: 13/12/16

COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS %

Saturados:	C12:0	Láurico	0,1 Max.
	C14:0	Mirístico	0,1 Max.
	C16:0	Palmítico	2,6 mín. 7,6 Max.
	C17:0	Margárico	0,2 Máx.
	C18:0	Esteárico	2,1 mín. 6,5 Max.
	C20:0	Aráquico	0,5 Max.
	C22:0	Behénico	1,6 Max.
	C24:0	Lignocérico	0,5 Max.
Monoinsaturados:	C16:1	Palmitoleico	0,3 Max.
	C17:1	Heptadecenoico	0,1 Máx.
	C18:1	Oleico	14,0 mín. 90,7 Max.
	C20:1	Gadoleico	0,5 Max.
Poliinsaturados:	C18:2	Linoleico	2,1 mín. 74 Max.
	C18:3	Linolénico	0,3 Max.
Ácidos Grasos saturados en posición 2 de triglicéridos:			1% Máx.

COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES %

Colesterol:	0,5 Máx.
Brasicasterol	0,2 Máx.
Campesterol:	5,0 mín. 13,0 Máx.
Estigmasterol:	4,5 mín. 13,0 Máx.
β -sitosterol:	42,0 mín. 70,0 Max.
Δ_5 -avenasterol	1,5 mín. 6,9 Max.
Δ_7 -estigmasterol:	6,5 mín. 24,0 Max.
Δ_7 -avenasterol	3,0 mín. 9,0 Max.
Otros esteroides	9,5 Máx.
Esteroides totales	1700 ppm mín. 5200 ppm Máx

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 301 Página 3 / 4
	ACEITE DE GIRASOL REFINADO Y WINTERIZADO	Edición: 3 Fecha: 13/12/16

CONTAMINANTES:


Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS):	0.75 pg/ g grasa Máx.
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS):	1.25 pg/ g grasa Máx.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101 PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6):	40ng/ g grasa Máx
Benzo(a)pireno:	2,0 ppb Max.
Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno:	10,0 ppb Max.
Plomo:	0,1 ppm Max.
Hierro:	3,0 ppm Max.
Cobre:	0,1 ppm Max.

VALORES NUTRICIONALES:

	100 g	100 ml	15 ml
Valor energético	3700 kJ	3400 kJ	510 kJ
	900 kcal	827 kcal	124 kcal
Grasas	100 g	92 g	14 g
de las cuales:			
Saturadas	12 g	11 g	1,7 g
Monoinsaturadas	30 g	28 g	4,1 g
Poliinsaturadas	58 g	53 g	8 g
Hidratos de carbono	0 g	0 g	0 g
de los cuales:			
Azúcares	0 g	0 g	0 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0 g
Proteínas	0 g	0 g	0 g
Sal	0 g	0 g	0 g

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

- No contiene ni está compuesto por OGM.
- No se ha producido a partir de OGM ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	EPG - 301 Página 4 / 4
	ACEITE DE GIRASOL REFINADO Y WINTERIZADO	Edición: 3 Fecha: 13/12/16

ALÉRGENOS

Alérgeno	No forma parte del ingrediente	No está presente en la misma línea de producción	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	X	X
Huevos y productos a base de huevo	X	X	X
Pescado y productos a base de pescado	X	X	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	X	X
Soja y productos a base de soja	X	X	X
Leche y sus derivados	X	X	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	X	X
Apio y productos derivados	X	X	X
Mostaza y productos derivados	X	X	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	X	X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	X	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces	X	X	X
Moluscos y productos a base de moluscos	X	X	X