


|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>                   | EPG - 301<br>Página 1 / 4     |
|   | <b>ACEITE DE GIRASOL REFINADO Y WINTERIZADO</b> | Edición: 3<br>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 <sup>q</sup> O <sub>2</sub> /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. |
|         |          |  |


|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>                   | EPG - 301<br>Página 2 / 4     |
|   | <b>ACEITE DE GIRASOL REFINADO Y WINTERIZADO</b> | Edición: 3<br>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.         |
| $\beta$ -sitosterol:       | 42,0 mín. 70,0 Max.        |
| $\Delta_5$ -avenasterol    | 1,5 mín. 6,9 Max.          |
| $\Delta_7$ -estigmasterol: | 6,5 mín. 24,0 Max.         |
| $\Delta_7$ -avenasterol    | 3,0 mín. 9,0 Max.          |
| Otros esteroides           | 9,5 Máx.                   |
| Esteroides totales         | 1700 ppm mín. 5200 ppm Máx |

|   |   |                               |
|---|---|-------------------------------|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b>                   | EPG - 301<br>Página 3 / 4     |
|   | <b>ACEITE DE GIRASOL REFINADO Y WINTERIZADO</b> | Edición: 3<br>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<br>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,<br>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.

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

## ALÉRGENOS

| <b>Alérgeno</b>   | <b>No forma parte del ingrediente</b> | <b>No está presente en la misma línea de producción</b> | <b>No es utilizado en la misma planta de fabricación</b> |
|---|---------------------------------------|---|--|
| 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  |