



La Hacienda de Isabel, S.L.  
 Pol. Ind. Cerro del Chato  
 C/ Pte. Manuel Cháves, 2  
 18327 Láchar, Granada  
 Tlf: +34 958 437 882  
 Nº RGSEAA: 16.004700/GR

REV: 02  
 FECHA: ene-20

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTO TERMINADO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
PRODUCTO	ACEITE DE GIRASOL REFINADO
PAÍS DE ORIGEN	PRODUCTO DE ESPAÑA
MARCAS	P7
DESCRIPCIÓN	Aceite obtenido de las semillas de girasol refinado sometido a winterización. Tiene la cualidad de impregnar menos de grasa el alimento y por tanto, ser menos calórico.
COMPOSICIÓN	Aceite refinado de girasol refinado y winterizado con antioxidantes E-304 y E-306, así como antiespumante E-900.
MODO DE USO	Aceite especial para freír. Al oxidarse más lentamente puede ser reutilizado más veces.
CONSERVACIÓN	Mantener en el envase original en lugares frescos, secos y evitando la exposición directa de la luz solar y materiales olorosos. A temperaturas inferiores a 20°C, los aceites van perdiendo su brillo y dan un aspecto menos transparente, incluso pueden presentar diferentes grados de solidificación. Este hecho, es una característica intrínseca de los aceites, sin síntomas de rancidez.
VIDA ÚTIL	18 meses.

CRITERIOS DE CALIDAD		
ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	Parámetro	Especificación
	Acidez (% ácido oleico)	≤ 0.1
	Índice de peróxidos	≤ 15 mEq O <sub>2</sub> /kg
	Índice de jabones	Negativo
	Prueba de frío	Negativo
	Índice de yodo	[78, 141]
	Índice de refracción	[1.461, 1.471]
	Humedad y materias volátiles	< 0.1 %

	Impurezas insolubles en éter de petróleo	< 0.05 %
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Líquido y transparente, mantenido a 20 <sup>o</sup> ±2 <sup>o</sup> C durante veinticuatro horas. Tiene un color amarillo pálido con un aroma propio y característico, sin síntomas de rancidez.	

CRITERIOS DE PUREZA			
COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (%)	Parámetro	Mínimo	Máximo
	Mirístico C14:0		0.1
	Palmítico C16:0	2.6	7.6
	Palmitoleico C16:1		0.3
	Margárico C17:0		0.2
	Margaroleico C17:1		0.1
	Estearico C18:0	2.1	6.5
	Oleico C18:1	22	50
	Linoleico C18:2	40	67
	Linolénico C18:3		0.3
	Araquídico C20:0		0.5
	Eicosenoico C20:1		0.5
	Behénico C22:0		1.6
	Lignocérico C24:0		0.5


INFORMACIÓN DEL PRODUCTO		
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	Debido a la baja actividad de agua ( $a_w \leq 0.92$ ) de este producto, no existe posibilidad de desarrollo microbiano.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medidos por 100 g de producto)	Valor energético	900 kcal – 3700 kJ
	Proteínas	0 g
	Grasas, de las cuales:	100 g
	Saturadas	13 g
	Monoinsaturadas	27 g
	Poliinsaturadas	60 g
	Sal	0 g
	Vitamina E	60 mg (500 % VRN)
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	No contiene ninguno de los alérgenos contemplados en el anexo II del Reglamento 1169/2011.	
OGM	Este producto no entra dentro del ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 (Alimentos y piensos OGM). Es decir, no contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.	

<b>CONTAMINANTES</b>	<p>El producto cumple con lo establecido en el Reglamento 1881/2006 y sus posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. El producto cumple con los LMR establecidos en el Reglamento 396/2005.</p> <p>ΣDioxinas &lt; 0.75 pg/g grasa ΣDioxinas y PCB similares a Dioxinas &lt; 1.5 pg/g grasa</p>
----------------------	---

<b>INFORMACIÓN ADICIONAL</b>	
<b>DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO</b>	Recepción del aceite en cisterna, para su posterior traspaso a sus depósitos específicos y envasado. A continuación, su disposición en cajas, almacenamiento y expedición.
<b>ETIQUETADO</b>	Se puede encontrar la tabla nutricional, los ingredientes (aceite refinado de girasol refinado con antioxidantes E-304 y E-306, así como antiespumante E-900), denominación del producto, identificación del número de lote, fecha de consumo preferente, identificación de la empresa y el contenido neto.
<b>RECOMENDACIÓN</b>	Cuanto mayor sea la temperatura del proceso, más rápida es la alteración de los aceites, reduciendo su vida útil. Tras el uso, filtre el aceite en frío para eliminar los residuos sólidos y manténgalo tapado y protegido de la luz. No vierta los aceites de desecho a la red de alcantarillado.
<b>DESTINO FINAL</b>	Este producto va dirigido al público en general.

<b>INFORMACIÓN DE PALETIZACIÓN</b>	
<b>FORMATO</b>	Envases de plástico de uso alimentario PET de 5L y 25L con tapón rojo.
<b>CÓDIGO EAN13</b>	Formato de 5L:       8436551232249 Formato de 25L:      8436551232256
<b>PACKING</b>	Formato de 5L:    3 unidades por caja 13 cajas por capa 52 cajas por palet Formato de 25L:  15 unidades por caja 2 cajas por capa 30 unidades por palet  Paletización en palet europeo

<b>DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE LOTEADO</b>	El lote consta de 6 dígitos que se corresponden con la fecha de envasado, es decir, AABBC. Siendo AA las dos últimas cifras del año, BB el número de mes dentro del año y CC el día del mes.
<b>MEDIDAS DEL ENVASE</b>	Formato de 5L: 357x162x135 mm Formato de 25 L: 525.9 x 162.6 x 240.5 mm
<b>MEDIDAS DE LA CAJA</b>	Formato de 5L: 403x160x355 mm

<b>ELABORADO</b>	<b>APROBADO</b>
<b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD</b>	<b>GERENTE</b> 
<b>FECHA: 15/01/2020</b>	<b>FECHA: 15/01/2020</b>