

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO ECOLOGICO
CERTIFICADO:	ECOLOGICO
ORIGEN:	Aceite: Francia, Italia Semilla: UE
REFERENCIA ARTÍCULO	A00002
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% Aceite de girasol alto oleico ecológico (<i>Helianthus Annuus L.</i>)
PRODUCCIÓN:	Producto obtenido de la presión mecánica de las semillas de girasol altas en ácido oleico, desodorizado mediante inyección de vapor y posterior winterización (enfriado y filtrado)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Líquido oleaginoso de color amarillo a amarillo oscuro
CONSISTENCIA	Líquida
OLOR Y SABOR	Neutro con ligera fragancia a girasol.
DENSIDAD	0.909 - 0.915

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Salmonella:	Ausencia en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	3700 kJ = 900 Kcal
GRASA:	100 g
<ul style="list-style-type: none"> • De las cuales saturadas • De las cuales monoinsaturadas • De las cuales poliinsaturadas 	<ul style="list-style-type: none"> • 6.0 – 14.0 g • 75.0 -92.0 g • 2.0 – 18.0 g
ÉSTERES TOTALES:	0.17- 0.52 g
<ul style="list-style-type: none"> • De los cuales colesterol: 	<ul style="list-style-type: none"> • 0.3 mg
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
<ul style="list-style-type: none"> • De los cuales azúcares: 	<ul style="list-style-type: none"> • 0 g
FIBRA:	0 g
PROTEÍNA:	0 g
SAL:	0 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
• Cebada	No	• Anacardos	No
• Avena	No	• Pacanas	No
• Espelta	No	• Nueces de Brasil	No
• Kamut o sus variedades híbridas	No	• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<p><i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i></p> <p>*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto</p> <p>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.</p>			

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	No
Veganos	Si	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Invasados en garrafas de 23 Kg. Mantener en sitio fresco y seco, sin contacto con luz solar y en el envase original cerrado.

VIDA ÚTIL:

Se conserva durante 18 meses después de su producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	-
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
CONTAMINANTES	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
DIOXINAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	<0.05%

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

OTROS:

PARÁMETRO	VALORES
ÍNDICE DE REFRACCIÓN:	1.467 – 1.471
ÍNDICE DE YODO:	78 - 90
ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN:	182 – 194 mgKOH/g
ÍNDICE DE PERÓXIDOS:	<5 meqO ₂ /Kg
ACIDEZ OLEICA:	<0.5%
CONTENIDO INSAPONIFICABLE	<1.5%
ESTEROLES TOTALES:	170 – 520 mg/100g

COMPOSICIÓN ÁCIDOS (GC):

Mirístico	C14:0	< 0,1%
Palmitico	C16:0	2,6% - 5,0%
Palmitoleico	C16:1	< 0,10%
Estearico	C18:0	2,9% - 6,2%
Oleico	C18:1	75%-90.7%
Linoleico	C18:2	2.1% - 17%
Linolenico	C18:3	n.d. - 0,3%
Arachidico	C20:0	0,2% - 0,5%
Eicosenoico	C20:1	0,1% - 0,5%
Behenico	C22:0	0,5% - 1,6%
Erucico	C22:1	< 0,3%
Lignoceric	C24:0	< 0,5%

FECHA EDICIÓN:	03/08/2016	FECHA REVISION:	26/06/2024
VERSIÓN:	05		
<p>Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones.</p> <p>La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas.</p> <p>Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.</p>			