



AMH

ESPECIAL PARA FREÍR

0. INGREDIENTES:

Aceite vegetal refinado de girasol, aceite vegetal refinado de soja producido a partir de soja modificada genéticamente, aceite vegetal refinado de girasol Alto Oleico (80%), grasa vegetal de palma, antioxidante (E-319) y antiespumante (E-900).

1. DEFINICIÓN:

Se trata de aceite refinado para uso alimentario, especialmente indicado para freír, obtenido de la mezcla en proporciones variables de los aceites refinados de: aceite vegetal refinado de girasol, aceite vegetal refinado de soja producido a partir de soja modificada genéticamente, aceite vegetal refinado de girasol Alto Oleico (80%), grasa vegetal de palma, antioxidante (E-319) y antiespumante (E-900).

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:

- Caracteres organolépticos:
 - *Olor y sabor:* normales, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.
 - *Aspecto:* puede presentar ligera turbidez a 20° C.
- Humedad y materias volátiles: inferior o igual a 0,1%.
- Impurezas insolubles en éter de petróleo: inferior o igual a 0,05%.
- Acidez libre: inferior o igual a 0,2 %, expresado en ácido Oleico.
- Índice de Peróxidos: inferior o igual a 10,- m.e.q. de O₂ activo/Kg. de aceite.
- Residuos de jabón: negativo.

Última revisión: Setiembre 2021

Pàgina 1 de 4

Olis Mifer's, S.A.

Tel 93 786 90 15 Fax 93 786 20 54

e-mail: olismifers@olismifers.com



AMH

3. CARACTERÍSTICAS DE PUREZA:

- Índice de Yodo (método Hanus): 74 – 125
- Índice de saponificación: 189 – 197

Ácidos Grasos (Cuantitativo %):

Ac. Laurico	ND-0,1 %
Ac. Mirístico	0,1 – 0,3
Ac. Palmitico	9,7 – 19,5
Ac. Palmitoleico	ND-0,4
Ac. Esteárico	2,3 – 6,2
Ac. Oleico	19,2 – 81,8
Ac. Linoleico	3,7 – 61,9
Ac. Aráquico	0,1 – 0,6
Ac. Linolénico	0,1 – 8,9
Ac. Gadoleico	ND-0,5
Ac. Behénico	ND-1,3
Ac. Erúcico	ND-0,2
Ac. Lignocérico	ND-0,4

4. VALORES ENERGÉTICOS Y NUTRICIONALES

Valor energético	3700 kj / 900 kcal
Grasa total	100 g
De las cuales grasas saturadas	12,2 – 28,6 g
Monoinsaturadas	19,2 – 83 g
Poliinsaturadas	3,8 – 70,8 g
Trans	Max. 2 g
Hidratos de carbono	0 g
De las cuales azúcares	0 g
Fibra alimentaria	- g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

Última revisión: Setiembre 2021

Pàgina 2 de 4

Olis Mifer's, S.A.

Tel 93 786 90 15 Fax 93 786 20 54

e-mail: olismifers@olismifers.com



AMH

4.1. ESTABILIDAD A LA OXIDACIÓN

La estabilidad Rancimat a 120 °C (Tiempo de inducción) es de aproximadamente 7 Horas.

5. ALERGENOS

Producto no alergénico ni contiene ninguno de los 14 elementos alérgenos citados en el R.D. 1169/2011

6. ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG'S)

Producto con aceite de soja, modificado genéticamente, de acuerdo con los Reglamentos (CE)nº1829/2003 y nº1830/2003.

7. TRATAMIENTOS CON RADICIACIÓN IONIZANTE

El producto final y los ingredientes que lo forman no han sido tratados con radiación ionizante, de acuerdo con el Real Decreto 348/2001.

8. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterios microbiológicos de los productos alimenticios derogados por el RD 135/2010. Ausencia de patógenos y sus toxinas o de aquellos microorganismos que por su número o especificidad puedan provocar alteraciones en el consumidor conforme al reglamento (CE) 2073/2005 y su posterior modificación (CE) 1441/2007.



AMH

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN :

Almacenar en lugar fresco (15-30°), seco y ventilado.

Proteger de la luz solar.

Procurar dar una elevada velocidad de rotación al stock almacenado, evitando tener aceite envasado por espacio de más de un año.

10. EMBALAJE:

- Envases metálicos 22 kg. en palés de 33 unidades. Código EAN: 8414953003117.
- Envases de plástico opaco blanco apilables de 10 Litros en palés de 60 unidades. Código EAN: 8414953003100.

11. VIDA ÚTIL:

12 meses.

12. REGISTRO SANITARIO:

RSIPAC: 16.04335/CAT

RGSEAA: 16.01760/B

Última revisión: Setiembre 2021

Pàgina 4 de 4

Olis Mifer's, S.A.

Tel 93 786 90 15 Fax 93 786 20 54

e-mail: olismifers@olismifers.com