



# FOOD SERVICE

## ESPECIAL PARA FREIR

### **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 O<sub>2</sub> activo/Kg. de aceite.
- Residuos de jabón: negativo.



## FOOD SERVICE

### 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. Palmítico .....	9,7 – 19,5
Ac. Palmíticoleico .....	ND-0,4
Ac. Estearico .....	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. Erúxico .....	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

Página 2 de 4

olis mifers, s.a.

Tel 93 786 90 15 Fax 93 786 20 54

e-mail: olismifers@olismifers.com



# FOOD SERVICE

## 4.1. ESTABILIDAD A LA OXIDACIÓN

La estabilidad Rancimat a 120 °C (Tiempo de inducción) es mayor a 6 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 RADICACIÓN 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.



## **FOOD SERVICE**

### **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 de plástico opaco rojo 22 Kg. en palets de 24 unidades.  
Código EAN: 8414953003124.

### **11. VIDA ÚTIL:**

12 meses.

### **12. REGISTRO SANITARIO:**

RSIPAC: 16.04335/CAT

RGSEAA: 16.01760/B