



FICHA TECNICA Nº FTSP-ES-CC/124

Edición: 5

Fecha: 12/03/2018 Referencia: 804829

Denominación legal:
Legal denomination:
Denominación comercial:
Trade name:

ACEITE REFINADO DE SEMILLAS ESPECIAL PARA FREIR
HUILE VÉGÉTALE RESERVÉ Á LA FRITURE / REFINED SEED OIL FOR FRYING
ACEITE DE COMPOSICIÓN 33 – ARTEOLEICO
OIL COMPOSITION 33 - ARTEOLEICO

1	Descripción de producto: Product description:	Mezcla de aceites refinados de semillas con antiespumante Blend of refined seed oils with antifoam
2	Ingredientes: Composition:	Aceite refinado de girasol alto oleico, aceite refinado de girasol, aceite refinado de granilla de uva y antiespumante E900 Refined high-oleic sunflower oil, refined sunflower oil, refined grapeseed oil and antifoam E900
3	Características fisico-químicas: Physico-chemical characteristics: Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid) Índice de Peroxidos(meqO2/kg) / Peroxyde Value(meqO2/kg) Lovibond Color Red Lovibond Color Yellow Composición de ácidos grasos/fatty acid composition Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%) Palmítico C16:0(%) / Palmític C16:0(%) Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%) Estearico C18:0(%) / Stearic C18:0(%) Oleico C18:1(%) / Oleic C18:1(%) Linoleico C18:2(%) / Linoleic C18:2(%) Linolénico C18:3(%) / Linolenic C18:3(%) Araquídico C20:0(%) / Arachidic C20:0(%) Eicosenoico C20:1(%) / Eicosenoic C20:1(%) Behénico C22:0(%) / Behénic C22:0(%)	 <0,2 <5 0,5-1,1 4-12 <0,1 2,6-7,6 <0,2 2,1-6,5 65-75 2,2-26,8 <0,2 <0,5 <0,5 <1,6
4	Información Nutricional: Nutritional Facts: Valor Energético / Energy Grasas / Fat de las cuales / of which Saturadas, / Saturates, Monoinsaturadas, Mono-unsaturates, Hidratos de Carbono / Carbohidratos de los cuales / of which Azúcares, / Sugars, Proteínas / Protein Sal / Salt Vitamina E / Vitamin E	por 100g (Conforme al reglamento UE 1169/2011) per 100g (According to UE regulation 1169/2011) 3700kJ/900kcal 100g 8,4g 65g 0g 0g 0g 0g 60mg (500%VRN)/(500%NRV) Valor de Referencia de Nutrientes / Nutrient Reference Values
5	Contaminantes: Metales pesados / Heavy metals Benzo-alfa-pireno / Benzo-alpha-pyrene 4HAP/ 4PAH Ácido erúxico / Erucic acid Pesticidas / Pesticides Suma de dioxinas(EQT PCDD/F-OMS) Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS) Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas Sum of dioxins and dioxins-likePCBS Suma de 6 PCB's Sum of 6 PCBS Glicidil ester / Glycidyl esters	 Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments Conforme al reglamento UE 696/2014 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 696/2014 and amendments Conforme al reglamento UE 396/2005 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 396/2005 and amendments Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments Conforme al reglamento UE 1259/2011 / According to UE regulation 1259/2011 Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments

6	Características Microbiológicas: Microbiological characteristics:	No aplicable en aceites dado su nulo contenido en agua No applicable in oils because of its low water content
7	Envasado en: / Packed in: Plástico / Plastic Vidrio / Glass Lata / Tin	0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/7,5/10/25 L - -

8	Condiciones especiales: / Special conditions de almacenamiento: / storage:	Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz. Cerrar bien el envase después de su uso Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use Página 1
----------	---	--

	de transporte: / of transport:	No es necesario control de temperatura Is not necessary any temperature control
	Consumir preferentemente antes de / Best before	12 o 15 meses desde la fecha de envasado según referencia 12 or 15 months from packing date depending on the reference

9	Etiquetado Labelling	Información detallada en el artículo 9 del reglamento UE 1169/2011: Denominación del alimento, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, condiciones de uso, razón social, información nutricional, menciones obligatorias. Information described in the article 9 of UE regulation 1169/2011: name of the food, list of ingredients, net quantity, best before date, special storage conditions, conditions of use, name or business name, nutrition declaration, mandatory claims.
----------	---------------------------------------	---

10	Destino final previsto para el producto Target population	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población. Apto para veganos, vegetarianos, ovo-lacto vegetarianos, celíacos The product is suitable for everybody. Suitable for vegans, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians and coeliacs
-----------	--	---

11	Alérgenos Allergens	No contiene ninguno de los alérgenos descritos en el Anexo II del reglamento UE 1169/2011 The product does not contain any of the allergens explained in Annex II of UE regulation 1169/2011
-----------	--------------------------------------	---

12	OGM GMO	No existen variedades modificadas genéticamente de cualquiera de las materias primas. En nuestras instalaciones no están presentes productos modificados genéticamente, evitando así posibles contaminaciones cruzadas. El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003 There are not GMO varieties of any of the raw material. In our facilities there are not any GMO, this avoid possible crosscontamination. The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003
-----------	--------------------------	--

13	Identificación del lote Batch explanation	L-AAXXXYYY donde AA son las dos últimas cifras del año en curso; XXXX son cifras correlativas del 3000 al 7999; YYY corresponden al día juliano (en caso de cargas a granel, solo se codifica AAXXXX) L-AAXXXYYY where AA are the last numbers of the current year; XXXX are correlatives numbers from 3000 to 7999; YYY mean Julian day (in case of bulk loadings, it is only coded AAXXXX)
-----------	--	---

14	Modo de empleo How to use	Especialmente usado en frituras. Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de platos. Suitable for frying and dressing different dishes
-----------	--	--

La información detallada es confidencial por lo que no se puede divulgar su contenido sin previo consentimiento de Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU
Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of Borges Agricultural & Industrial Edible Oils SAU

