



FICHA TECNICA Nº FTUE-ES-CC/287
 Edición: 1
 Fecha: 10/08/2022
 Referencia: 805301

Denominación legal:	ACEITE REFINADO DE SEMILLAS ESPECIAL PARA FREIR
Legal denomination:	REFINED SEED OIL FOR FRYING
Denominación comercial:	ACEITE DE COMPOSICION 57
Trade name:	OIL COMPOSITION 57

1	Descripción de producto:	Aceite refinado de semillas con vitamina E y antiespumante
	Product description:	Refined seed oil with vitamin E and antifoam

2	Ingredientes:	Aceite refinado de nabina, aceite refinado de girasol , antiespumante: E-900
	Composition:	Refined rapeseed oil, refined sunflower oil, antifoaming agent: E-900

3	Características físico-químicas:	
	Physico-chemical characteristics:	
	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	<0,2
	Índice de Peroxidos(meqO2/kg) aceptación de lote / Peroxyde Value(meqO2/kg) batch approval	<2,5
	Índice de Peroxidos(meqO2/kg) final vida útil / Peroxyde Value(meqO2/kg) end of shelf life	<10
	Lovibond Color Red	0,4-1,1
	Lovibond Color Yellow	2,5-12
	Composición de ácidos grasos/fatty acid composition	
	Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%)	<0,1
	Palmitico C16:0(%) / Palmitic C16:0(%)	2-7
	Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%)	<1
	Esteárico C18:0(%) / Stearic C18:0(%)	1-3
	Oleico C18:1(%) / Oleic C18:1(%)	50-70
	Linoleico C18:2(%) / Linoleic C18:2(%)	15-30
	Linolénico C18:3(%) / Linolenic C18:3(%)	5-14
	Araquídico C20:0(%) / Arachidic C20:0(%)	<1,5
	Eicosenoico C20:1(%) / Eicosenoic C20:1(%)	<4,5
	Behénico C22:0(%) / Behenic C22:0(%)	<0,5
	Erúico C22:1(%) / Erucic C22:1(%)	<2

4	Información Nutricional por 100g:	UE (Conforme al reglamento UE 1169/2011)	países no UE
	Nutritional Facts per 100g:	UE (According to UE regulation 1169/2011)	non-UE countries
	Valor Energético / Energy	3700kJ/900kcal	3700kJ/900kcal
	Grasas / Fat	100g	100g
	de las cuales / of which		
	Saturadas, / Saturates,	7,1g	7,1g
	Monoinsaturadas, / Mono-unsaturates,		66g
	Poliinsaturadas, / Polyunsaturates,		27g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g	0g
	de los cuales / of which		
	Azúcares, / Sugars,	0g	0g
	Proteínas / Protein	0g	0g
	Sal / Salt	0g	0g
	Fibra / Fiber		0g
	Colesterol / Cholesterol		0mg
	Vitamina E / Vitamin E	20mg(166%VRN)/(166%NRV) Valor de Referencia de Nutrientes / Nutrient Reference Values	20mg

5	Contaminantes:	
	Metales pesados / Heavy metals	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Benzo-alfa-pireno(µg/kg) / Benzo-alpha-pyrene (µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	4HAP(µg/kg) / 4PAH(µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Ácido erúico(g/kg) / Erucic acid (g/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Pesticidas / Pesticides	Conforme al reglamento UE 396/2005 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 396/2005 and amendments
	Suma de dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)(pg/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS)(pg/g fat)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas(pg/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Sum of dioxins and dioxins-likePCBS(pg/g fat)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / According to UE regulation 1881/2006 and amendments
	Suma de 6 PCB's(ng/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1259/2011 / According to UE regulation 1259/2011
	Sum of 6 PCBS(ng/g fat)	

6	Características Microbiológicas:	No aplicable en aceites dado su nulo contenido en agua
	Microbiological characteristics:	No applicable in oils because of its low water content

7	Envasado en: / Packed in:	
	Plástico / Plastic	0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/10/25/200/1000 L and tank truck
	Vidrio / Glass	Different formats
	Lata / Tin	Different formats

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
	de transporte: / of transport:	No es necesario control de temperatura Is not necessary any temperature control
	Consumir preferentemente antes de / Best before	12 a 24 meses desde la fecha de envasado según referencia 12 to 24 months from packing date depending on the reference

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

10	Alérgenos	No contiene ninguno de los alérgenos descritos en el Anexo II del reglamento UE 1169/2011
	Allergens	<i>The product does not contain any of the allergens explained in Annex II of UE regulation 1169/2011</i>
11	OGM	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
	GMO	<i>In our facilities there are not any GMO, this avoid possible cross-contamination. The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003</i>
12	Identificación del lote	L-AAXXXYY 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)
	Batch explanation	<i>L-AAXXXYY 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)</i>
13	Modo de empleo	Especialmente usado en frituras. Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de platos.
	How to use	<i>Suitable for frying and dressing different dishes</i>

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