Ficha técnica Departamento I+D+C



Cód: FT-P11001			Ed: 01	Fecha: Feb-19		Pág: 1 de 3	
Producto	Aceite Refinado	de Girasol		Monas assussial		La María	
País de origen España		ia		Marca comercial		La Masía	
			ETIC	QUETADO			
Denominación de venta Aceite Refina		Aceite Refinado	de Girasol				
Descripción	1	Aceite extraído o refinación comp		e girasol (Helianthu	us annuus) some	tido a winterizac	sión y
Ingredientes	S	Aceite Refinado	de Girasol				
Identificació	on del lote	Rotulado en el e	nvase	AA=últimos dígitos	del año - JJJ=día jul	iano - XX= Línea de	envasado
Fecha de consumo preferente 18 meses MM/AAAA			Rotulado en el envase MM= Mes AAAA= Año				
		Valores expresad	los para:	100 g	100 ml	15 ml	14 ml
		Valor energético	1	3.700 kJ	3.400 kJ	510 kJ	476 kJ
				900 kcal	827 kcal	124 kcal	116kca
		Grasas, de las c	uales:	100 g	92 g	14 g	13 g
		satur	adas	12 g	11 g	1,7 g	1,5 g
	Información nutricional		monoinsaturadas		28 g	4,1 g	3,9 g
nformación	i nutricionai						
nformación	nutricional		saturadas	58 g	53 g	8,0 g	7,5g
Información	i nutricionai	poliir Hidratos de Carl cuales:		58 g 0 g	53 g 0 g	8,0 g 0 g	7,5g 0 g
Información	i nutricional	Hidratos de Carl	oono, de los				
Información	i nutricional	Hidratos de Carl cuales:	oono, de los	0 g	0 g	0 g	0 g

FORMATOS DE ENVASES

Código interno	L19101	L19105	L19125	
Contenido neto (ml)	1.000	5.000	25.000	
Material envase	PET	PET	HDPE	
Tipo de cierre	Tapón 21/29 Amarillo	Tapón 45/20 Amarillo	Tapón 63/53 Rojo	
Material tapón	PE	PE	PEBDL	
Tipo etiquetado	Papel Estucado	Autoadhesivo	Autoadhesivo	
Asa	-	Amarilla	-	
Cápsula	-	-	-	
EAN 13	8432580191014	8432580191052	8432580191250	
DUN 14	18432580191011	18432580191059	18432580191257	
Formato caja/display	15 x 1	3 x 5	1	
Medida formato (AxFxAL) (mm)	73 x 73 x 275	150 x 133 x 351	Ø282 x 464	
Tipo palet	EU	EU	EU	
Cajas por camada / nº de camadas	9 x 6	15 x 4	12 x 2	
Total de cajas por palet	54	60	24	
Altura palet (mm)	1884	1574	1100	
Peso palet total (kg)	804,15	880,38	581,16	

Ficha técnica Departamento I+D+C



 Cód: FT-P11001
 Ed: 01
 Fecha: Feb-19
 Pág: 2 de 3

Producto Aceite Refinado de Girasol Marca comercial La Masía

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS (%)				ANÁLISIS ESPECÍFICOS		
Saturados				Acidez (% ácido oleico)	0,20 Máx.	
C12:0	Láurico		0,1 Máx.	Índice de Peróxidos	5 mqO /kg Máx.	
C14:0	Mirístico		0,1 Máx.		Amarillos 25 Máx.	
C16:0	Palmítico	2,6 Mín.	7,6 Máx.	Color (Lovibond)	Rojos 2,5 Máx.	
C17:0	Margárico		0,2 Máx.		Azules 0,1 Máx.	
C18:0	Esteárico	2,1 Mín.	6,5 Máx	Jabón Negativo		
C20:0	Aráquico		0,5 Máx.	Frío	Negativo	
C22:0	Behénico		1,6 Máx.	Índice de Yodo	78 Mín. 141 Máx.	
C24:0	Lignocérico		0,5 Máx.	Índice de Refracción	1,461 Mín. 1,471 Máx.	
Monoinsaturados				Humedad y materias volátiles	0,1% Máx.	
C16:1	Palmitoleico		0,3 Máx	Impurezas insolubles en éter de petróleo	0,05% Máx.	
C17:1	Heptadecenoico		0,1 Máx.	COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (%)		
C18:1	Oleico	14,0 Mín.	90,7 Máx.	Colesterol	0,5 Máx.	
C20:1	Gadoleico		0,5 Máx.	Brasicasterol	0,2 Máx.	
Poliinsaturados				Campesterol	5,0 Mín. 13,0 Máx.	
C18:2	Linoleico	2,1 Mín.	74,0 Máx.	Estigmasterol	4,5 Mín. 13,0 Máx.	
C18:3	Linolénico		0,3 Máx.	β- sitosterol	42,0 Mín. 70,0 Máx.	
Ácidos G	rasos saturados en po	sición 2 de tr	iglicéridos	Δ5-avenasterol	1,5 Mín. 6,9 Máx.	
				Δ7-estigmastenol	6,5 Mín. 24,0 Máx.	
1% Máx.				Δ7-avenasterol	3,0 Mín. 9,0 Máx.	
				Otros esteroles	9,5 Máx	
				Esteroles totales	1700 ppm Mín. 5200 ppm Máx.	
			CON	TAMINANTES		
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) 0,75 pg/g grasa Máx.		sa Máx.	Plomo	0,1 ppm Máx.		
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS) 1,25 pg/g grasa Máx.		Hierro	3,0 ppm Máx.			
Come de DODOS DODES DODAS DODAS		Cobre	0,1 ppm Máx.			
Benzo(a)pireno)	2,00 ppb Máx				
Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno 10,0 ppb Máx.						

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Limpio y transparente a temperatura de 20°C		
Color	Amarillo pálido		
Olor	Normales, con aromas propios y característicos, sin síntomas de rancidez.		
Sabor	Normales, con aromas propios y característicos, sin síntomas de rancidez.		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Aceite extraído de la semilla de girasol (Helianthus annuus) sometido a winterización y refinación completa.

Puede ser consumido por cualquier grupo poblacional y puede emplearse en salsas, conservas y en frituras.

Este producto no contiene ningún alérgeno según el anexo II del Reglamento (UE) №1169/2011 y posteriores modificaciones.

No contiene ni proviene de Organismos Modificados Genéticamente y esta exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos (UE) nº 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32°C

Temperatura de conservación aconsejada: 25°C

Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, recipiente cerrado

LEGISLACIÓN

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica aplicada a cada producto (RD 308/1983 RTS de aceites vegetales comestibles) y la legislación sobre etiquetado, higiene, contenidos netos, aditivos, criterios microbiológicos, OMG, alérgenos, materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 1881/2006) y LMR de plaguicidas (Reglamento (UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones.

DATOS DEL PROVEEDOR

Razón social: OLEO MASÍA S.A. Teléfono:+34 955 675 060 Fax: + 34 954 722 866 e-mail: info@lamasia.es

web: www.lamasia.es

OLEO MASÍA S.A. Departamento I+D+C Aprobado por: Ricardo Fernández (Director I+D+C) Elaborado por: José Luis Algeciras (Jefe de I+D)



Cód: FT-P11001 Ed: 01 Fecha: Feb-19 Pág: 3 de 3

TIPOS DE FORMATOS





BOTELLA 1 I GARRAFA 5 I



GARRAFA 25 I