



ET-ET35-ECC

Página 1 de 9

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA-
PREPARADO GRASO IV PARA TU
COCINA

Revisión 06

Edición 2021

ET-ET35-ECC

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA-
PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA

Elaborado por: Beatriz Bellido Roldán	Revisado por: Laura Santana Rangel	Aprobado por: Joaquín Espuny Rodríguez
Cargo: Técnico de Calidad	Cargo: Responsable de Calidad	Cargo: Administrador Único
Fecha: 04/01/2021	Fecha: 04/01/2021	Fecha: 04/01/2021

	ET-ET35-ECC	Página 2 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

INDICE

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN.....	3
I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN	4
II. USO PREVISTO	4
III. USOS ALTERNATIVOS.....	4
IV. COMPOSICIÓN	4
V. PROCESO DE ELABORACIÓN.....	5
VI. ALÉRGENOS.....	5
VII. OMG Y RADIOACTIVIDAD	6
VIII. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	6
IX. CONTAMINANTES.....	7
X. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	7
XI. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	7
XII. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD.....	7
XIII. INFORMACION NUTRICIONAL	8
XIV. REGISTRO SANITARIO	8
XV. NORMATIVA DE REFERENCIA	8

	ET-ET35-ECC	Página 3 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN

EDICIÓN Nº	REVISIÓN Nº	MOTIVO DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
2017	01	Incorporación nuevo producto	10/05/17	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2018	02	Actualización, inclusión de alérgenos e información nutricional.	05/03/18	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2019	03	Modificación información nutricional	14/03/19	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2019	04	Cambio en la composición e información nutricional	27/09/19	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2019	05	Entrada en vigor del Reglamento (UE) 2019/1870 de la Comisión de 7 de noviembre de 2019 que modifica y corrige el Reglamento (CE) 1881/2006 en cuanto a su contenido máximo de ácido erúcido.	12/12/19	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2021	06	Entrada en vigor del Reglamento (UE) 2020/1322 de 23 de septiembre de 2020 por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta a los contenidos máximos de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD), de ésteres de ácidos grasos del 3-MCPD y de ésteres glicídlicos de ácidos grasos en aceites	04/01/21	DEPARTAMENTO DE CALIDAD

	ET-ET35-ECC	Página 4 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN

Aceite refinado de girasol alto oleico 80% (ARGAO-80), es el aceite obtenido mediante refino de aceite crudo de girasol alto oleico 80%, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,2 g/100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para este tipo de aceite por la normativa española vigente.

Aceite de orujo de oliva refinado (AORR), es el aceite obtenido mediante el refino de aceite de orujo de oliva crudo, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,3 g/100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente.

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y/o Aceite de Oliva Virgen (AOV), es el aceite de oliva virgen, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8g/100g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente. Este aceite se consume en la forma en que se obtiene, pero también es utilizado para encabezar otros aceites.

Aceite de coco es el aceite obtenido mediante el refino de aceite crudo de coco con acidez libre, expresado en ácido láurico, como máximo de 0,08g/100g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para este tipo de aceite por la normativa vigente.

II. USO PREVISTO

Este producto se consume en la forma en que se obtiene. Especialmente recomendado para cocinas.

III. USOS ALTERNATIVOS

Este producto puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

IV. COMPOSICIÓN

Aceite refinado de girasol alto oleico, Aceite de orujo de oliva refinado, aceite de oliva virgen extra y/o aceite de oliva virgen, aceite de coco y antiespumante E-900.

	ET-ET35-ECC	Página 5 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

V. PROCESO DE ELABORACIÓN

El aceite refinado de girasol alto oleico 80% se obtiene a partir del aceite crudo de girasol alto oleico 80%, al que se somete a un proceso de refinación (depuración, neutralización, winterización, decoloración y/o desodorización).

El aceite de orujo de oliva refinado se obtiene a partir del aceite de orujo de oliva crudo, al que se somete a un proceso de refinación (depuración, neutralización, winterización, decoloración y desodorización).

El aceite de oliva virgen extra y/o oliva virgen se obtiene partiendo del fruto del olivar, se muele y a la pasta obtenida se le extrae todo su líquido por centrifugación. Este líquido se centrifuga de nuevo para separar el alpechín del aceite.

El aceite de coco se obtiene a partir del aceite crudo de coco, al que se somete a un proceso de refinación (filtración, blanqueado y desodorización).

A dicha mezcla se le añade antiespumante E-900, homogenizándolo con nitrógeno.

VI. ALÉRGENOS

Producto libre de alérgenos. No se han descrito grupos de consumidores vulnerables.

ALÉRGENO	No forma parte del ingrediente	No está presente en la misma línea de producción	No es utilizado en la misma planta de fabricación
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	X	X
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	X	X
Huevos y productos a base de huevo	X	X	X
Pescado y productos a base de pescado	X	X	X
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	X	X
Soja y productos a base de soja	X	X	X
Leche y sus derivados	X	X	X
Frutos de cáscara y productos derivados	X	X	X
Apio y productos derivados	X	X	X
Mostaza y productos derivados	X	X	X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	X	X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	X	X	X
Altramuces y productos a base de altramuces	X	X	X
Moluscos y productos a base de moluscos	X	X	X

	ET-ET35-ECC	Página 6 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

VII. OMG Y RADIOACTIVIDAD

No contiene ni está compuesto por OMG. No se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos. Producto libre de OMG.

Producto libre de radiación ionizante.

VIII. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Unidad	Valor nominal	Método
Acidez libre	% ac. oleico	≤ 0,4	Anexo II
Índice de peróxidos	mEq O2 activo/kg grasa	≤ 10	Anexo III
Residuos de jabón	ppm	0	Método de Wolf
Color	UR-UA	≤ 2,5 UR- ≤ 45 UA	COR-3
Humedad y materias volátiles	%	≤ 0,1	UNE 55020
Impurezas insolubles en éter de petróleo	%	≤ 0,05	UNE 55002
Composición de ácidos grasos			Anexo X <<A>> y X <>
Laurico (C12:0)	%	≤ 1,0	
Mirístico (C14:0)	%	≤ 0,5	
Palmítico (C16:0)	%	5 - 15	
Margárico (C17:0)	%	≤ 0,2	
Margaroleico (C17:1)	%	≤ 0,1	
Oleico (C18:1)	%	50,0 - 80,0	
Linoleico (C18:2)	%	15,0 - 35,0	
Linolénico (C18:3)	%	≤ 1	
Aráquico (C20:0)	%	≤ 0,6	
Eicosanoico (C20:1) (Gadoleico)	%	≤ 0,4	
Behénico (C22:0)	%	≤ 1	
Erúcico (C22:1)	%	≤ 2,0	
Lignocérico (24:0)	%	≤ 0,5	
Ácidos grasos saturados en posición 2 de los triglicéridos (Monopalmitato-2-glicerilo)	%	≤ 1,0	Anexo VII

Nota: los métodos designados como "Anexos", se refieren a Anexos del Reglamento (CE) nº 2568/91 y sus posteriores modificaciones

	ET-ET35-ECC	Página 7 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

IX. CONTAMINANTES

Parámetro	Unidad	Valor máximo
METALES PESADOS		
Plomo (PB)	mg/kg	0.10
DIOXINAS Y PCBs		
Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	pg/g grasa max.	0.75
Suma de Dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	pg/g grasa max.	1.25
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	ng/g grasa max.	40
HIDROCARBUROS POLICÍCLICOS AROMATICOS (HAPs)		
Benzo(a)pireno	ppb	≤2
Suma de beno(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	ppb	≤10
ESTERES GLICIDILICOS DE ÁCIDOS GRASOS EXPRESADOS COMO GLICIDOL	mg/kg	1000
Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácidos grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD .	mg/kg	2500

X. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Límpido, mantenido a $20 \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura. Ausencia de cuerpos extraños.

Olor y sabor: Normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

XI. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Dada las características de los aceites y grasas vegetales, que presentan una actividad de agua muy baja ($a_w < 0,6$) no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

XII. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD

Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz.

	ET-ET35-ECC	Página 8 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

Para el producto envasado, es conveniente mantener el envase cerrado. Siendo su plazo de consumo preferente, en condiciones óptimas, de un año y medio.

XIII. INFORMACION NUTRICIONAL

Información nutricional media por 100 g	
Valor energético	3700 kJ/ 900 kcal
Grasas	100g
de las cuales	
Saturadas	13g
Monoinsaturadas	59g
Poliinsaturadas	28g
Hidratos de carbono	0g
de las cuales	
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g
Vitamina E	20mg (167%VRN**)

** VRN: Valores de referencia de nutrientes

XIV. REGISTRO SANITARIO

16.00080 / SE

XV. NORMATIVA DE REFERENCIA

-**Reglamento (CE) 1333/2008**, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.

-**Reglamento de Ejecución (UE) 1881/2006**, de 19 de diciembre de 2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

-**Real Decreto 640/2006**, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (B.O.E. 27.05.2006) y posteriores modificaciones.

	ET-ET35-ECC	Página 9 de 9
	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA- PREPARADO GRASO IV PARA TU COCINA	Revisión 06
		Edición 2021

-**Reglamento (UE) 1169/2011**, de 25 de octubre, sobre la información facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.

-**Reglamento (CE) 1924/2006**, de 20 de diciembre, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores modificaciones.

-**Real Decreto 1334/1999**, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones.

-**Reglamento (CEE) 2568/1991** de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis; y sus posteriores modificaciones.

-**Real Decreto 1011/1981**, de 10 de abril, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y Comercio de grasas comestibles (Animales, vegetales y anhidras), margarinas, minarinas y preparados grasos.