



FICHA TECNICA Nº FTUE-ES-CC/77

Edición: 7

Fecha: 31/07/2019

Referencia: 803697



Denominación legal: **ACEITE REFINADO DE SEMILLAS ESPECIAL PARA FREIR**
Legal denomination: **HUILE VÉGÉTALE RESERVÉ À LA FRITURE / REFINED SEED OIL FOR FRYING**
Denominación comercial: **ACEITE DE COMPOSICIÓN 12 - EXCELLENCE**
Trade name: **OIL COMPOSITION 12 - EXCELLENCE**

1	Descripción de producto: Product description:	Mezcla de aceites refinados de semillas con antiespumante <i>Blend of refined seed oil with antifoam</i>
2	Ingredientes: Composition:	Aceite refinado de girasol, aceite refinado de girasol alto oleico, aceite refinado de granilla de uva, aceite de oliva virgen extra y antiespumante: E900 <i>Refined sunflower oil, refined high oleic sunflower oil, refined grapeseed oil, extra virgin olive oil and antifoam: E900</i>
3	Características físico-químicas: Physico-chemical characteristics:	
	Acidez(%ácido oleico) / Acidity(%oleic acid)	<0,2
	Índice de Peroxidos(meqO2/kg) / Peroxyde Value(meqO2/kg)	<5
	Lovibond Color Red	0,5-1,7
	Lovibond Color Yellow	4-20
	Composición de ácidos grasos/fatty acid composition	
	Mirístico C14:0(%) / Myristic C14:0(%)	<0,1
	Palmitico C16:0(%) / Palmitic C16:0(%)	2,5-7,5
	Palmitoleico C16:1(%) / Palmitoleic C16:1(%)	<0,2
	Esteárico C18:0(%) / Stearic C18:0(%)	2-6
	Oleico C18:1(%) / Oleic C18:1(%)	40-65
	Linoleico C18:2(%) / Linoleic C18:2(%)	25-45
	Linolénico C18:3(%) / Linolenic C18:3(%)	<0,9
	Araquídico C20:0(%) / Arachidic C20:0(%)	<0,7
	Eicosenoico C20:1(%) / Eicosenoic C20:1(%)	<0,3
	Behénico C22:0(%) / Behenic C22:0(%)	<1
	Lignocérico C24:0(%) / Lignoceric C24:0(%)	<0,3
4	Información Nutricional: Nutritional Facts:	por 100g (Conforme al reglamento UE 1169/2011) <i>per 100g (According to UE regulation 1169/2011)</i>
	Valor Energético / Energy	3700kJ/900kcal
	Grasas / Fat	100g
	de las cuales / of which	
	Saturadas, / Saturates,	10g
	Monoinsaturadas, Mono-unsaturates,	45g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	0g
	de los cuales / of which	
	Azúcares, / Sugars,	0g
	Proteínas / Protein	0g
	Sal / Salt	0g
	Vitamina E / Vitamin E	60mg (500%VRN)/(500%NRV) Valor de Referencia de Nutrientes / Nutrient Reference Values
5	Contaminantes:	
	Metales pesados / Heavy metals	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Benzo-alfa-pireno(µg/kg) / Benzo-alpha-pyrene (µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	4HAP(µg/kg) / 4PAH(µg/kg)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Ácido erúico(g/kg) / Erucic acid (g/kg)	Conforme al reglamento UE 696/2014 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 696/2014 and amendments</i>
	Pesticidas / Pesticides	Conforme al reglamento UE 396/2005 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 396/2005 and amendments</i>
	Suma de dioxinas(EQT PCDD/F-OMS)(pg/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Sum of dioxins(WHO-PCDD/F-OMS)(pg/g fat)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Suma de dioxinas y PCB's similares a dioxinas(pg/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
	Sum of dioxins and dioxins-likePCBS(pg/g fat)	Conforme al reglamento UE 1259/2011 / <i>According to UE regulation 1259/2011</i>
	Suma de 6 PCB's(ng/g grasa)	Conforme al reglamento UE 1259/2011 / <i>According to UE regulation 1259/2011</i>
	Sum of 6 PCBS(ng/g fat)	Conforme al reglamento UE 1259/2011 / <i>According to UE regulation 1259/2011</i>
	Glicidil ester / Glyceridyl esters	Conforme al reglamento UE 1881/2006 y posteriores modificaciones / <i>According to UE regulation 1881/2006 and amendments</i>
6	Características Microbiológicas: Microbiological characteristics:	No aplicable en aceites dado su nulo contenido en agua <i>No applicable in oils because of its low water content</i>
7	Envasado en: / Packed in:	
	Plástico / Plastic	0,25/0,5/0,75/1/1,3/1,5/2/3/5/7,5/10/25 L
	Vidrio / Glass	-
	Lata / Tin	-
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 <i>Keep in a cool, dry place and store away from direct light. Recap after each use</i>

<p>de transporte: / of transport: Consumir preferentemente antes de / Best before</p>	<p>No es necesario control de temperatura <i>Is not necessary any temperature control</i> 12,15 o 18 meses desde la fecha de envasado según referencia <i>12,15 or 18 months from packing date depending on the reference</i></p>
<p>9 Etiquetado Labelling</p>	<p>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. <i>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.</i></p>
<p>10 Destino final previsto para el producto Target population</p>	<p>El producto puede ser consumido por todos los grupos de población. Apto para veganos, vegetarianos, ovo-lacto-vegetarianos, celíacos <i>The product is suitable for everybody. Suitable for vegans, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians and coeliacs</i></p>
<p>11 Alérgenos Allergens</p>	<p>No contiene ninguno de los alérgenos descritos en el Anexo II del reglamento UE 1169/2011 <i>The product does not contain any of the allergens explained in Annex II of UE regulation 1169/2011</i></p>
<p>12 OGM GMO</p>	<p>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 <i>There are not GMO varieties of any of the raw material. 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></p>
<p>13 Identificación del lote Batch explanation</p>	<p>L-AAAXXXYYY 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 AAAXXX) <i>L-AAAXXXYYY 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 AAAXXX)</i></p>
<p>14 Modo de empleo How to use</p>	<p>Especialmente usado en frituras. Se utiliza al gusto para la preparación y aderezo de platos. <i>Suitable for frying and dressing different dishes</i></p>

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