

	<u>FICHA TÉCNICA</u> ACEITE VEGETAL REFINADO ESPECIAL FRITURA LIGHT COPIA NO CONTROLADA	Manual de Gestión de la Calidad ETF – LAB / FRIT Fecha: 23/09/19 Edición: 02
---	---	--

1. **DESCRIPCIÓN:** Líquido comestible, casi inodoro e insípido. Color amarillento característico con cierta tonalidad verdosa. Apto para el consumo humano, su uso también puede extenderse a otras aplicaciones tales como cosmética u otros usos industriales.
2. **COMPOSICIÓN:** Aceites vegetales refinados. Los aceites que se pueden encontrar en mayor proporción son: girasol alto oleico , girasol y soja. Puede contener soja GMO. Enriquecido con antiespumantes (E-900) y antioxidantes naturales ricos en tocoferoles (E-306, E-304 y E-310) en formulaciones especiales para aceites de *alto rendimiento en fritura* en las dosis recomendadas por el fabricante.
Exento de grasas sólidas y oleínas hidrogenadas.
No contiene alérgenos.
No contiene gluten.
3. **ESTABILIDAD:** Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de los 15° C puede aparecer cierta turbidez en el aceite. Este proceso de enturbiamiento es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer claro en unas condiciones de temperatura más cálidas.
4. **ENVASADO Y PRESENTACIÓN:** Bidones de 10L polietileno, bidones metálicos de 10 y 25L, bidones de polietileno de 1.000L y cisternas contruidos con materiales de calidad alimentaria. Todos ellos de uso exclusivo para alimentación y perfectamente higienizados.
5. **ETIQUETADO:** Cumplirá con los requisitos legales sobre etiquetado, presentación y publicidad según la Normativa Legal Vigente.
6. **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:** La fecha de consumo preferente y el lote irán impresos sobre la etiqueta. *En todos los casos la fecha de caducidad y lote serán claros, indelebles y legibles.* Consumir un aceite pasada la fecha de consumo preferente **NO CONSTITUYE NINGÚN RIESGO PARA LA SALUD HUMANA**, sólo puede suponer, en algunos casos, una pérdida parcial de las propiedades organolépticas del aceite. *Para este tipo de aceite, la fecha de consumo preferente será de 24 meses.*



FICHA TÉCNICA

**ACEITE VEGETAL
REFINADO ESPECIAL
FRITURA LIGHT**

COPIA NO CONTROLADA

Manual de Gestión de la Calidad

ETF – LAB / FRIT

Fecha: 23/09/19

Edición: 02

7. ALMACENAMIENTO: En envase cerrado, lugar fresco y al abrigo de la luz.

Se aconseja no almacenar los palets en el exterior de las naves a la intemperie dado que el principal enemigo de un aceite lo constituyen las oscilaciones de temperatura.

8. RECOMENDACIONES: En cualquier proceso de fritura es aconsejable no mezclar con otros tipos de aceites.

Comprobar que el termostato funcione correctamente.

La temperatura ideal para un proceso de fritura debe ser **180°C**.

No sobrecargar la cesta excesivamente.

Ecurrir bien los alimentos.

Sazonar después de freír.

Filtrar el aceite periódicamente.

Bajar la temperatura de la freidora a **90°C** cuando no se esté utilizando.

9. VENTAJAS:

Freír sin espumas, sin humos, sin olores.

Un mayor rendimiento en sus frituras.

Unos fritos de mayor calidad.

10. ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO:

Caracteres organolépticos

- Color...Normal
- Olor..... “
- Sabor.... “

Determinaciones

Acidez (% ácido oleico).....	<0.2
Índice de peróxidos (mEquiv O2/Kg)	<10
Ácidos Grasos saturados en posición 2 de los triglicéridos (%).....	<1
Humedad y materias volátiles (%).....	< 0.1
Impurezas solubles en éter de petróleo (%).....	<0.05
Índice de refracción (25°C).....	<1.472–1.474
Jabones.....	Negativo
Ésteres no glicéricos	Negativo



FICHA TÉCNICA

**ACEITE VEGETAL
REFINADO ESPECIAL
FRITURA LIGHT**

COPIA NO CONTROLADA

Manual de Gestión de la Calidad

ETF – LAB / FRIT

Fecha: 23/09/19

Edición: 02

Composición en ácidos grasos por cromatografía gaseosa (%)

Mirístico -----C14.....<0.1	Gadoleico -----C20:1....0.3-0.7
Palmitico -----C16..... 3.5-8	Behénico -----C22.....<1
Palmitoleico ---C16:1.... ≈0.2	Erúcico -----C22:1.....---
Estearico -----C18.....	Lignocérico ---C24.....---
Oleico -----C18:1....25-50	Transoleico ---tC18:1....---
Linoleico -----C18:2....40-50	Translinoléicos y
Linolénico -----C18:3....≈0.1	Translinolénicos --tC18:2 y 3....---
Aráquico-----C20.....≈0.3	

Composición de la fracción de esteroides por C.G. (%)

Colesterol..... <0.5	β- Sitosterol.....
Brasicasterol.....	Δ7-Stigmasterol.....
Campesterol.....	
Estigmasterol.....	Esteroides totales.....

Informe: El resto de los parámetros cumple con la Reglamentación Técnico-Sanitaria vigente.



FICHA TÉCNICA

ACEITE VEGETAL REFINADO ESPECIAL

FRITURA LIGHT

COPIA NO CONTROLADA

Manual de Gestión de la Calidad

ETF – LAB / FRIT

Fecha: 23/09/19

Edición: 02

11. LOGISTICA:

CAPACIDAD	TIPO DE ENVASE	P NETO (KG)	P BRUTO BOTELLA (KG)	UNIDAD/ CAJA	P BRUTO CAJA (KG)	TAMAÑO CAJA (L*AN*AL) cm	CAJAS/ MANTO	MANTOS/ PALET	CAJAS/ PALET	UNIDAD/ PALET	P BRUTO PALET (KG)	TAMAÑO PALET (L*AN*AL) cm
10 LITROS	PTNO. APILABLE	9.190	9.690	-	-	22*18*33	20	4	80	80	802	120*80*146
10 LITROS	PTNO. PETACA	9.190	9.525	-	-	25.2*17.6*37.5	24	3	72	72	713	120*80*127
10 LITROS	LATA METÁLICA	9.190	9.920	-	-	Ø 23.5 AL 29.5	18	4	72	72	741	120*80*132
25 LITROS	LATA METÁLICA	22.975	24.425	-	-	Ø 29.5 AL 44	11	3	33	33	833	120*80*146