1. **DENOMINACIÓN:** Aceite refinado de girasol alto oleico.
2. **DESCRIPCIÓN:** Aceite refinado procedente de semillas de girasol con alto contenido en ácido oleico y acidez máxima 0,2º.
3. **INGREDIENTES:** Aceite refinado de girasol alto oleico
4. **VALORES NUTRICIONALES:**

INFORMACION NUTRICIONAL MEDIA POR 100 g	
Valor energético	**3700 kJ/ 900 kcal**
Grasas	100 g
de las cuales:	
saturadas	8 g
monoinsaturadas	86 g
poliinsaturadas	6 g
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

5. **PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO:**

Los formatos de envasado del aceite son: 5, 10 y 25 litros en envases de plástico, según las especificaciones siguientes.

Todos los envases tienen su certificado de aptitud de uso alimentario para entrar en contacto con el producto.

El paletizado es con palet europeo de medida estándar de 80 x 120 cm.

El paletizado para el envase industrial se realiza en palet, el número de unidades en los diferentes formatos es el siguiente:

	5L GARRAFA PET	**10L GARR. BLANCA**	**10L GARRAFA PET**	**25L GARRAFA BLANCA**	**25L GARRAFA POLIETILENO TRANSLÚCIDA**
Garrafas por palet	52	88	72	42	24
Altura en bidones	4	4	3	3	2
Litros por palet	780	880	720	1050	600

Según qué marca sea (OLISAN, ADOLSOL, OLISOY O MARCA CLIENTE), lleva una etiqueta u otra. La etiqueta es de papel adhesivo.

Para granel, existen los siguientes formatos:

- *IBC's de 1000 L:* se envasa el aceite en depósitos de 1000 litros de HDPE apto para uso alimentario con apertura superior y boca de salida inferior, ambas precintadas tras el llenado.
- *Bidón metálico de 230 L:* En bidón apto para alimentación. Sólo bajo pedido mínimo.
- *Cisterna de 8000 L:* El transporte se realiza con cisterna de acero inoxidable apta para uso alimentario de la empresa. Una vez introducido la cantidad de producto deseado se precintan todas las bocas a fin de que el transporte del aceite sea seguro.

- *Cisterna de 25.000 L*: Se realiza el transporte en cisternas que serán exclusivas para productos alimenticios. Una vez introducido la cantidad de producto deseado se precintan todas las bocas a fin de que el transporte del aceite sea seguro.

Según presentación, el producto irá identificado o bien con una etiqueta con código de barras (caso IBC's) y/o con albarán que identifica la mercancía recibida, lote, precintos, peso (ticket) y certificado de lavado tanto para IBC's como cisternas.

El **etiquetado** irá conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus posteriores modificaciones.

El **lote** se codifica de la siguiente forma:
XXYYAZZ
- ***XX*** número asignado al día del mes en que se planifica el embotellado (orden fabricación).
- ***YY*** número asignado al mes del año en que se planifica el embotellado
- ***A*** letra del abecedario asignado al año a contar desde 2008 la letra A, 2009 corresponde a la letra B, 2010 a la letra C, etc.
- ***ZZ*** número asignado a cada uno de los artículos de esa planificación de embotellado (número correlativo del 0 al 99)

6. VIDA ÚTIL: El producto tiene un consumo máximo preferente de 1 año.

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Preservar el producto envasado de la exposición prolongada a la luz y/o calor.
Transporte realizado a temperatura no regulada.
El aceite a bajas temperatura puede presentar enturbiamientos que no afectan en nada a sus características.

8. USO PREVISTO: Para el consumo en crudo o formando parte de ingredientes en alimentos o platos procesados.

9. POBLACION DE DESTINO: Todas las personas.

10. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS:

(Según Real Decreto 308/1983 y posteriores modificaciones)

Sabor:	Normal y característico, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.				
Aroma:	Normal, con aromas propios y característicos sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.				
Color:	Debe ser igual o menor a 25 UA (Unidades Amarillas) y 2,5 UR (Unidades Rojas).				
Aspecto:	Limpio y transparente mantenido a 20°C ± 2°C durante 24 horas				
ANÁLISIS	***UNIDADES***	***MÍN.***	***MÁX.***	***VALOR OBJETIVO***	***MÉTODO***
Acidez	%	0,00	0,20	-	UNE-EN ISO 660
Índice de peróxidos	mEq O_2 /kg	0,00	10,0	-	UNE-EN ISO 3960

ÁCIDOS GRASOS					
Ác. Laurico	%	0,00	0,10	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. mirístico	%	0,00	0,10	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. palmítico	%	2,60	7,60	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. esteárico	%	2,10	6,50	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. Oleico	%	14,00	90,70	>80	UNE-EN ISO 5508
Ác. linoleico	%	2,10	74,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. linolénico	%	0,00	0,3	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. Araquídico	%	0,00	0,50	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. Gadoleico	%	0,00	0,50	-	UNE-EN ISO 5508
Ac. Lignocérico	%	0,00	0,5	-	UNE-EN ISO 5508
Ac. Behénico	%	0,00	1,6	-	UNE-EN ISO 5508
ESTEROLES:					
Colesterol Total	Mg/100g	0,00	0,5	-	UNE-ISO 12228 (mg/100g)
Brasicasterol	g	0,00	0,2	-	-
Campesterol	g	5,00	13,0	-	-
Estigmasterol	g	4,50	13,0	-	-
Beta-sitosterol	g	42	70	-	-
Delta-7 Estigmasterol	%	6,50	24	-	-
Delta-7 Avenasterol	%	3,0	9	-	-
Delta-5 Avenasterol	%	1,5	6,9	-	-

11. CONTAMINANTES

(Según el Reglamento 1881 /2006 y posteriores modificaciones)

Micotoxinas	
Aflatoxina B1	< 2 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Dioxinas, suma de dioxinas y PCB's	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	< 0,75 pg/g grasa
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	< 1,25 pg/g grasa
Suma de PCBs (Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180)	< 40 ng/g grasa
Ácido erúcico	
Ac. Erúcico	< 20 g/kg **(*)**
Metales	
Plomo (Pb)	< 0,1 ppm
Arsénico (As)	< 0,1 ppm
Cobre (Cu)	< 0,1 ppm
Hierro (Fe)	< 1,5 ppm
Metales (control interno)	
Mercurio (Hg)	< 0,02 ppm
Cadmio (Cd)	< 0,02 ppm
Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos	
Benzo (a) pireno	< 2 ppb
Suma de benzo (a) antraceno, criseno, benzo(b) fuoranteno y benzo (a) pireno	< 10 ppb

Ésteres glicidilicos de ácidos grasos	< 1000 µg/kg
Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácidos grasos de 3-MCPD	<1250 µg/kg

(*) calculado sobre el nivel total de ácidos grasos en el componente graso en los alimentos.

Pesticidas
Los plaguicidas residuales en nuestros aceites y grasas son conformes al Reglamento (CE) nº 396/2005, su modificación Reglamento (CE) nº 310/2011 y posteriores modificaciones. Los Límites máximos de residuos (LMR) europeos para los productos de procesos, como los aceites y las grasas, deben derivarse de los LMR europeos para los productos agrícolas en bruto. Debe tenerse en cuenta la concentración o dilución causada por el procesamiento.

12. ALÉRGENOS Y MATERIA OGM

Ausencia de alérgenos según la legislación vigente en el Reglamento (UE) 1169/2011 y sus posteriores modificaciones, no siendo necesario su indicación en el etiquetado del producto. No se han descrito grupos de consumidores vulnerables.

Producto cuya materia prima de elaboración no es de origen genéticamente modificado (OGM), no siendo necesario el etiquetado.

Motivo de la Revisión
Revisión 02: Cambio en los puntos: ***5. Presentación y etiquetado***, adicionando el formato a granel y ***11. Contaminantes*** *conforme la legislación.* **Revisión 03**: Revisión del documento debido a la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2019/1870, concretamente ***11. Contaminantes***. *Y* en el punto ***5. Presentación y etiquetado*** se corrigen formatos de paletizado. **Revisión 04**: Revisión del documento debido a la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2020/1322, concretamente ***11. Contaminantes***.

Elaborado por:	Revisado y aprobado por:
CCSA	DG
Fecha: 26/01/2021	Fecha: 26/01/2021