ACEITES DE LAS	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	
HERAS, S.L.U		REV: 6
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
desde 1885	APROBADO Y REVISADO POR:	PÁG: 1/4
ACEITES DE LAS	ADOLFO DE LAS HERAS POLO	
HFRAS	Fecha y firma: 10/03/2016	
SPAIN		

1. DESCRIPCIÓN

Aceite vegetal especial para frituras acidez máxima 0.2º

2. COMPOSICIÓN

El aceite vegetal especial para frituras está compuesto por una mezcla de aceites vegetales seleccionados para la restauración profesional.

Este aceite contiene antiespumantes y antioxidantes.

La proporción de cada componente se determina en función del color que se debe lograr y en función de los tonos de cada parte.

Para que un aceite vegetal especial para frituras pueda ser envasado con la marca <u>"DULCEFRIT, ADOLSOL O MARCA CLIENTE"</u> debe cumplir exactamente **todas** las especificaciones siguientes:

ASPECTOS DE CALIDAD:

Sabor:	Suave				
Aroma:	Con aromas propios y característicos sin acusar síntomas				
	de rancide	de rancidez, alteración o contaminación.			
Aspecto:	Limpio y b	rillante			
<u>ANÁLISIS</u>	UNIDADES MÍN. MÁX. VALOR MÉTODO				
				<u>OBJETIVO</u>	
Acidez	%	0,00	0,20	-	UNE-EN ISO 660 %
Índice de peróxidos	mEq O ₂	0,00	10,00	-	UNE-EN ISO 3960
	/kg				
Humedad	%	0,00	0,10	-	ISO 8534
Impurezas	%	0,00	0,05	-	AOCS Ca 3-46

ASPECTOS NUTRICIONALES:

<u>ANÁLISIS</u>	UNIDADES	<u>MÍN.</u>	MÁX.	<u>VALOR</u> <u>OBJETIVO</u>	<u>MÉTODO</u>
ASPECTOS NUTRICIONALES (EN 100G)					
Valor energético (Kcal)	kcal	-	-	900	Valor energético
-					(Kcal)
Valor energético (kJ)	kJ	-	-	3,770	Valor energético (kJ)
Ácidos Grasos Saturados	%	12,0	18,0	-	UNE-EN ISO 5508
Ácidos Grasos Monoinsaturados	%	20,0	35,0	-	UNE-EN ISO 5508

ACEITES DE LAS	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	
HERAS, S.L.U		REV: 6
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
desde 1885	APROBADO Y REVISADO POR:	PÁG: 2/4
ACEITES DE LAS	ADOLFO DE LAS HERAS POLO	
HERAS	Fecha y firma: 10/03/2016	
SPAIN:		

Ácidos Grasos poliinsaturados	%	50,0	70,0	1	UNE-EN ISO 5508	
Proteínas	g	-	-	0	AOAC 981.10	
Hidratos de Carbono	g	-	-	0	Cálculo (g)	
Fibra Alimentaria	g	-	-	0	AOAC 985.29	
Sal	g	-	-	0	Aas-fl (g)	
*Ausencia de alérgenos según la legislación vigente, no siendo necesario el etiquetado de los mismos.						

Las pruebas que se acaban de definir se han de realizar obligatoriamente a las materias de cuya mezcla se obtiene el Aceite vegetal especial para frituras antes de ser envasado. Los análisis se realizan bien por el proveedor de la materia prima o bien por ACEITES DE LAS HERAS, S.L.U mediante el envío de muestra a Laboratorio Autorizado.

Además cumple con las dosis máximas de contiene antioxidantes y antiespumantes industriales incorporados a través del producto Tocobiol (como E-306, E-310, E-304i, E-900) en una cantidad máxima en el producto de 200 mg/kg.

3. PRESENTACION

Se envasa en formatos industriales de 10 y 25 litros, según las especificaciones siguientes.

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

ETIQUETA 10 L Y 25L:	
MARCA:	ADOLSOL / DULCEFRIT / MARCA CLIENTE
CONTRAETIQUETA:	NO

Se utiliza la misma etiqueta para todos los envases, es en el envase donde va indicado el formato.

Todas las etiquetas llevan la identificación de LOTE, FECHA DE CONSUMO PREFERENTE, FORMATO, CÓDIGO DE BARRAS correspondiente a dicho producto y todas las especificaciones establecidas por la legislación.

El etiquetado de los productos envasados se realiza con etiquetas de papel adhesivo.





ACEITES DE LAS	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	
HERAS, S.L.U		REV: 6
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
desde 1885	APROBADO Y REVISADO POR:	PÁG: 3/4
ACEITES DE LAS	ADOLFO DE LAS HERAS POLO	
HERAS	Fecha y firma: 10/03/2016	
·SPAIN·		

4. PALETIZADO

El paletizado para el envase industrial se realiza en pallet europeo de 80 x 120 cm, el número de unidades en los diferentes formatos es el siguiente:

	10L LATA	10L GARR. BLANCA / AMARILLA	10L TRANSLÚCIDA	25L GARR. BLANCA / AMARILLA	25L TRANSLÚCIDA	25L LATA
Bultos por palet	60	84	72	42	24	36
Altura en bidones	4	4	3	3	2	3
Litros por palet	600	840	720	1050	600	900

5. VIDA UTIL

El producto tiene un consumo máximo preferente de 1 año

6. CONDICIONES ESPECIALES 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 para nada a sus características.

7. POBLACION DE DESTINO

Todas las personas

8. AMBITO DE APLICACIÓN

Nacional e internacional.

ACEITES DE LAS	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	
HERAS, S.L.U		REV: 6
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
desde 1885	APROBADO Y REVISADO POR:	PÁG: 4/4
ACEITES DE LAS	ADOLFO DE LAS HERAS POLO	
HERAS	Fecha y firma: 10/03/2016	
·SPAIN·		

9. MODIFICACIONES DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Nº REVISIÓN	FECHA APROBACIÓN	MODIFICACIONES	APROBACIÓN
1	27/09/2010	Páginas 1, 2 y 3	Director General
2	13/03/2013	Páginas 1	Director General
3	20/03/2014	DATOS MAT. AUX	Director General
4	23/11/2015	Inclusión ac. Erúcico y revisión etiquetas	Director General
5	10/12/2015	Inclusión de los puntos 5,6,7 y 8 y revisión de la legislación	Director General
		Cambio de la forma jurídica de la	
6	10/03/2016	empresa e incorporación de las	Director General
		referencias de antioxidantes y	
		antiespumante	