


MAHERVAL, S.L.	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	REV: 3
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
	APROBADO Y REVISADO POR: ADOLFO DE LAS HERAS POLO Fecha y firma: 20/03/2014	PÁG: 1/6

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 "DULCEFRIT, ADOLSOL O MARCA CLIENTE" debe cumplir exactamente **todas** la especificaciones siguientes:

Sabor:	Suave				
Aroma:	Con aromas propios y característicos sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.				
Aspecto:	Limpio y brillante				
<u>ANÁLISIS</u>	<u>UNIDADES</u>	<u>MÍN.</u>	<u>MÁX.</u>	<u>VALOR OBJETIVO</u>	<u>MÉTODO</u>
Acidez	%	0,00	0,20	-	UNE-EN ISO 660 %
Índice de peróxidos	mEq O ₂ /kg	0,00	1,00	-	UNE-EN ISO 3960
Humedad	%	0,00	0,10	-	ISO 8534
Impurezas	%	0,00	0,05	-	AOCS Ca 3-46
<u>ÁCIDOS GRASOS</u>					
Ác. Laurico	%	0,00	0,10	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. mirístico	%	0,00	0,10	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. palmítico	%	7,00	12,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. esteárico	%	2,00	6,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. oleico	%	20,00	35,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. linoleico	%	45,00	60,00	-	UNE-EN ISO 5508
Ác. linolénico	%	5,00	10,00	-	UNE-EN ISO 5508

MAHERVAL, S.L.	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	REV: 3
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
	APROBADO Y REVISADO POR: ADOLFO DE LAS HERAS POLO Fecha y firma: 20/03/2014	PÁG: 2/6

ASPECTOS NUTRICIONALES:

<u>ANÁLISIS</u>	<u>UNIDADES</u>	<u>MÍN.</u>	<u>MÁX.</u>	<u>VALOR 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
Ácidos Grasos poliinsaturados	%	50,0	70,0	-	UNE-EN ISO 5508
Colesterol Total	Mg/100g	0,00	6,75	-	UNE-ISO 12228 (mg/100g)
Proteínas	g	-	-	0	AOAC 981.10
Hidratos de Carbono	g	-	-	0	Cálculo (g)
Fibra Alimentaria	g	-	-	0	AOAC 985.29
Sodio	g	-	-	0	Aas-fl (g)
*Colesterol Total: Valor máximo del Códex Alimentarius vigente a fecha de esta revisión de la especificación					
*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 MAHERVAL mediante el envío de muestra a Laboratorio Autorizado.


3. EMBOTELLADO

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.

10 litros:


<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A	PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A
MODELO:	GARRAFA CUADRADA	MODELO:	TAPÓN 10 L
REF. ALFA:	GC10LB	REF. ALFA:	TAPON10L
COLOR:	AMARILLO / BLANCO	COLOR:	ROJO
<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A	PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A
MODELO:	GARRAFA POLIETILENO	MODELO:	TAPÓN 10 L

MAHERVAL, S.L.	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	REV: 3
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
	APROBADO Y REVISADO POR: ADOLFO DE LAS HERAS POLO Fecha y firma: 20/03/2014	PÁG: 3/6

REF. ALFA:	GR10L	REF. ALFA:	TAPON10L
COLOR:	BLANCO TRANSLÚCIDO	COLOR:	ROJO
<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL.	PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL
MODELO:	LATA	MODELO:	TAPÓN 10 L
REF. ALFA:	LATA10A	REF. ALFA:	TAPONL
COLOR:	DORADO	COLOR:	BLANCO
MARCA:	<u>OLISAN O MARCA CLIENTE</u>		
<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL.	PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL
MODELO:	LATA SERIGRAFIADA	MODELO:	TAPÓN 25 L
REF. ALFA:	LATA10D	REF. ALFA:	TAPONL
COLOR:	SERIGRAFIA	COLOR:	BLANCO
MARCA:	<u>DULCEFRIT</u>		

25 litros:

<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A	PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A
MODELO:	GARRAFA CUADRADA	MODELO:	TAPON 25 L
REF. ALFA:	GC25LB	REF. ALFA:	TAP25LROJ
COLOR:	AMARILLO / BLANCO	COLOR:	ROJO
<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A	PROVEEDOR:	SALVAPLAST, S. A
MODELO:	GARRAFA POLIETILENO	MODELO:	TAPON 25 L
REF. ALFA:	GR25L	REF. ALFA:	TAP25LAM, TAP25LROJ, TAP25LBL
COLOR:	BLANCO TRANSLÚCIDO	COLOR:	AMARILLO / ROJO / BLANCO
<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL.	PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL
MODELO:	LATA ANÓNIMA	MODELO:	TAPÓN 25 L
REF. ALFA:	LATA25AN	REF. ALFA:	TAPONL
COLOR:	DORADO	COLOR:	BLANCO
MARCA:	<u>OLISAN O MARCA CLIENTE</u>		
<u>GARRAFA:</u>		<u>TAPÓN:</u>	
PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL.	PROVEEDOR:	IND. METAL GRÁF. VAL
MODELO:	LATA SERIGRAFIADA	MODELO:	TAPÓN 25 L

MAHERVAL, S.L.	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO	REV: 3
	ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	
	APROBADO Y REVISADO POR: ADOLFO DE LAS HERAS POLO Fecha y firma: 20/03/2014	PÁG: 4/6

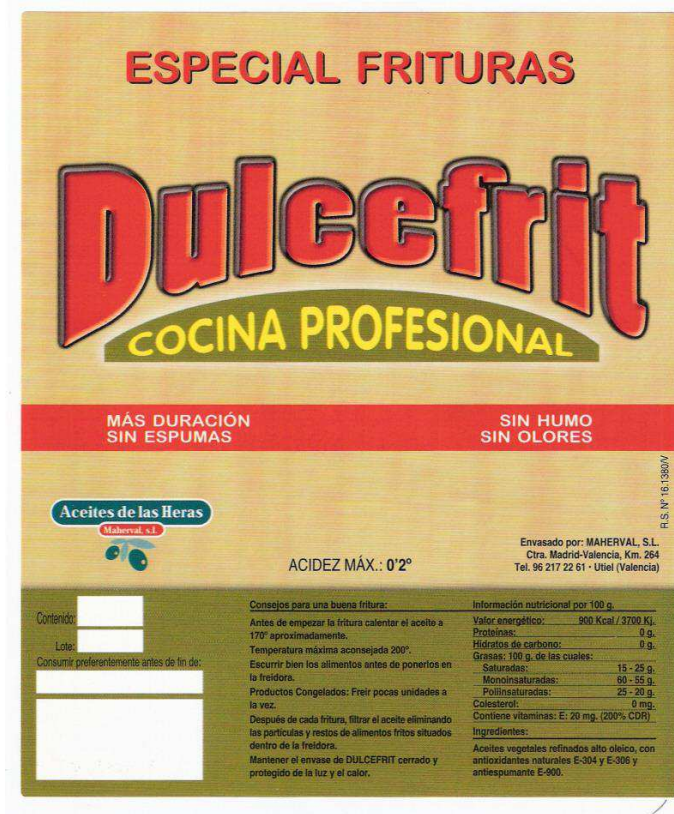
REF. ALFA:	LATA25D	REF. ALFA:	TAPONL
COLOR:	SERIGRAFIA	COLOR:	BLANCO
MARCA:	<u>DULCEFRIT</u>		


<u>ETIQUETA 10 L Y 25L:</u>	
PROVEEDOR:	GRAF. ALARCÓN, S. L
MARCA:	<u>ADOLSOL / DULCEFRIT / MARCA CLIENTE</u>
CONTRAETIQUETA:	NO

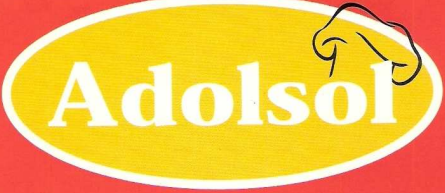
Se utiliza la misma etiqueta para todos los envases, es en el envase donde va indicado el formato.

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.



MAHERVAL, S.L.	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	REV: 3
	APROBADO Y REVISADO POR: ADOLFO DE LAS HERAS POLO Fecha y firma: 20/03/2014	PÁG: 5/6



Adolsol

PROFESIONAL HOSTELERÍA

★★★★★

ACEITE DE SEMILLAS

SIN HUMO
SIN OLORES

MÁS DURACIÓN
SIN ESPUMAS

Aceites de las Heras
Maherval, s.l.

Envasado por: MAHERVAL, S.L.
Ctra. Madrid-Valencia, Km. 264
Tel. 96 217 22 61 - Utiel (Valencia)

Contenido:

Lote:

Consumir preferentemente antes de fin de:

ACIDEZ MÁX.: 0'2°

Consejos para una buena fritura:

Antes de empezar la fritura calentar el aceite a 170° aproximadamente.

Temperatura máxima aconsejada 200°.

Escurrir bien los alimentos antes de ponerlos en la freidora.

Productos Congelados: Freír pocas unidades a la vez.

Después de cada fritura, filtrar el aceite eliminando las partículas y restos de alimentos fritos situados dentro de la freidora.

Mantener el envase de ADOLSOL cerrado y protegido de la luz y el calor.

Información nutricional por 100 g.

Valor energético:	900 Kcal / 3700 KJ.
Proteínas:	0 g.
Hidratos de carbono:	0 g.
Grasas: 100 g. de las cuales:	
Saturadas:	15 - 25 g.
Monoinsaturadas:	60 - 55 g.
Poliinsaturadas:	25 - 20 g.
Colesterol:	0 mg.
Contiene vitaminas: E: 20 mg. (200% CDR)	

Ingredientes:

Aceites vegetales refinados alto oleico, con antioxidantes naturales E-304 y E-306 y antiespumante E-900.

R.S. N° 16.1380/V

ESPECIAL FRITURAS

COCINA PROFESIONAL

★★★★★

MÁS DURACIÓN
SIN ESPUMAS
SIN HUMO - SIN OLORES

Aceites de las Heras
Maherval, s.l.

Consumir preferentemente antes de fin de:

Contenido:

Lote:

ACIDEZ MÁX.: 0'2°

Consejos para una buena fritura:

Antes de empezar la fritura calentar el aceite a 170° aproximadamente.

Temperatura máxima aconsejada 200°.

Escurrir bien los alimentos antes de ponerlos en la freidora.

Productos Congelados: Freír pocas unidades a la vez.

Después de cada fritura, filtrar el aceite eliminando las partículas y restos de alimentos fritos situados dentro de la freidora.

Mantener el envase cerrado y protegido de la luz y el calor.


Información nutricional por 100 g.

Valor energético:	900 Kcal / 3700 KJ.
Proteínas:	0 g.
Hidratos de carbono:	0 g.
Grasas: 100 g. de las cuales:	
Saturadas:	15 - 25 g.
Monoinsaturadas:	60 - 55 g.
Poliinsaturadas:	25 - 20 g.
Colesterol:	0 mg.
Contiene vitaminas: E: 20 mg. (200% CDR)	

Ingredientes:

Aceites vegetales refinados alto oleico, con antioxidantes naturales E-304 y E-306 y antiespumante E-900.

R.S. N° 16.1380/V

MAHERVAL, S.L.	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO ACEITE VEGETAL ESPECIAL PARA FRITURAS	REV: 3
	APROBADO Y REVISADO POR: ADOLFO DE LAS HERAS POLO Fecha y firma: 20/03/2014	PÁG: 6/6

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. MODIFICACIONES DE LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Nº REVISIÓN	FECHA APROBACIÓN	MODIFICACIONES	APROBACIÓN
1	27/09/2010	<i>Páginas 1, 2 y 3</i>	Director General
2	13/03/2013	<i>Páginas 1</i>	Director General
3	20/03/2014	<i>DATOS MAT. AUX</i>	Director General