FICHA TÉCNICA

ACEITE DE PALMA REFINADA

DESCRIPCIÓN

Es una grasa exclusivamente de origen vegetal no hidrogenada.

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Determinación	Valor específico
Aspecto a 20ºC	Sólido
Olor y sabor	Neutro
Color	Característico

CARACTERÍSTICAS FISICO- QUÍMICAS

Determinación	Valor especificado	Unidades
Acidez (ácido oleico)	≤ 0.1	%
Índice de Peróxidos	≤ 3	meq O2 / Kg de grasa
Humedad	≤ 0.1	%
Punto de fusión	36 -39	ºC
Color Gardner	3 - 4	

Contenido en Sólidos (RMN)		
10ºC	42 - 48	%
20ºC	22 - 28	%
25ºC	13 - 19	%
30ºC	7-11	%
35ºC	4-7	%
Composición ácidos grasos		
Ácido Láurico C12:0	< 0,7	%
Ácido Mirístico C14:0	0,5 - 1,5	%
Ácido Palmítico C16:0	42 - 47	%
Ácido Esteárico C18:0	3,5 – 5,5	%
Ácido Oleico C18:1	35 - 42	%
Ácido Linoleico C18:2	9 - 12	%
Ácido Linolénico C18:3	< 0,5	%

Contaminantes

Determinación	Valor	Unidades
Metales pesados		
Hierro (Fe)	1,0	ppm
Cobre (Cu)	0,2	ppm

Plomo (Pb)	0,1	ppm
Arsénico (As)	0,1	ppm
Hidrocarburos aromáticos policíclicos		
Benzo – α - pirenos	≤2	µg / kg
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluorantenoy criseno	≤10	µg / kg
Dioxinas		
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	≤0.75	pg/g
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	≤ 1.5	pg/g
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	40	ng/g grasa
Pesticidas	Reglamento 396/2005 relativo a los limites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.	

Características Microbiológicas

Parámetros	Valor	Unidades
Salmonella	Ausencia	Ucf/ 50 g
Mohos y Levaduras	≤ 100	Ucf /g
Listeria Monocytogenes	Ausencia	Ucf / 25 g

Escherichia coli	Ausencia	Ucf/g

Composición

Grasa de palma refinada y antioxidantes (E-304: palmitato de ascorbilo y E-306: Extracto rico en tocoferoles).

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento se realizara en condiciones tales que se mantengan las características físico – químicas y organolepticas del producto.

La temperatura de almacenamiento debe ser de entre 12 – 18 ºC.

GMO

Este producto no es de origen geneticamente modificado no siendo necesario un etiquetado especifico como tal. Esta información esta basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores.

ALÉRGENOS

Ausencia de ingredientes alergénicos

RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido tratado por radiaciones ionizantes