Cód: FT-P11001	Ed: 03	Fecha: 01-01-2021	Pág: 1 de 3

Producto	Aceite Refinado de Girasol	**Marca comercial**	La Masía
País de origen	España		

ETIQUETADO

Denominación de venta	Aceite Refinado de Girasol	
Descripción	Aceite extraído de la semilla de girasol (Helianthus annuus) sometido a winterización y refinación completa.	
Ingredientes	Aceite Refinado de Girasol	
Identificación del lote	Rotulado en el envase	
	LAAJJJXX	AA=últimos dígitos del año - JJJ=día juliano - XX= Línea de envasado
Fecha de consumo preferente	18 meses	Rotulado en el envase
	MM/AAAA	MM= Mes AAAA= Año

	Valores expresados para:	**100 g**	**100 ml**	**15 ml**	**14 ml**
Información nutricional	Valor energético	3.700 kJ	3.400 kJ	510 kJ	476 kJ
		900 kcal	827 kcal	124 kcal	116kcal
	Grasas, de las cuales:	100 g	92 g	14 g	13 g
	saturadas	12 g	11 g	1,7 g	1,5 g
	monoinsaturadas	30 g	28 g	4,1 g	3,9 g
	poliinsaturadas	58 g	53 g	8,0 g	7,5g
	Hidratos de Carbono, de los cuales:	0 g	0 g	0 g	0 g
	azúcares	0 g	0 g	0 g	0 g
	Proteínas	0 g	0 g	0 g	0 g
	Sal	0 g	0 g	0 g	0 g

Recomendaciones de uso y conservación	Preservar del calor y el exceso de luz.

FORMATOS DE ENVASES

Código interno	**L19101**	**L19105**	**L19125**		
Contenido neto (ml)	1.000	5.000	25.000		
Material envase	PET	PET	HDPE		
Tipo de cierre	Tapón 21/29 Amarillo	Tapón 45/20 Amarillo	Tapón 63/53 Rojo		
Material tapón	PE	PE	PEBDL		
Tipo etiquetado	Papel Estucado	Autoadhesivo	Autoadhesivo		
Asa	-	Amarilla	-		
Cápsula	-	-	-		
EAN 13	8432580191014	8432580191052	8432580191250		
DUN 14	18432580191011	18432580191059	18432580191257		
Formato caja/display	15 x 1	3 x 5	1		
Medida formato (AxFxAL) (mm)	73 x 73 x 275	150 x 133 x 351	Ø282 x 464		
Tipo palet	EU	EU	EU		
Cajas por camada / nº de camadas	9 x 6	15 x 4	12 x 2		
Total de cajas por palet	54	60	24		
Altura palet (mm)	1884	1574	1100		
Peso palet total (kg)	804,15	880,38	581,16		

Producto	Aceite Refinado de Girasol	**Marca comercial**	La Masía

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

COMPOSICIÓN DE ACIDOS GRASOS (%)			
Saturados			
C12:0	Láurico		0,1 Máx.
C14:0	Mirístico		0,1 Máx.
C16:0	Palmítico	2,6 Mín.	7,6 Máx.
C17:0	Margárico		0,2 Máx.
C18:0	Esteárico	2,1 Mín.	6,5 Máx
C20:0	Aráquico		0,5 Máx.
C22:0	Behénico		1,6 Máx.
C24:0	Lignocérico		0,5 Máx.
Monoinsaturados			
C16:1	Palmitoleico		0,3 Máx
C17:1	Heptadecenoico		0,1 Máx.
C18:1	Oleico	14,0 Mín.	90,7 Máx.
C20:1	Gadoleico		0,5 Máx.
Poliinsaturados			
C18:2	Linoleico	2,1 Mín.	74,0 Máx.
C18:3	Linolénico		0,3 Máx.
Ácidos grasos trans:			
2 Max.			
Ácidos Grasos saturados en posición 2 de triglicéridos			
1% Máx.			

ANÁLISIS ESPECÍFICOS	
Acidez (% ácido oleico)	0,20 Máx.
Índice de Peróxidos	5 mqO_2/kg Máx.
Color (Lovibond)	Amarillos 25 Máx.
	Rojos 2,5 Máx.
	Azules 0,1 Máx.
Jabón	Negativo
Frío	Negativo
Índice de Yodo	78 Mín. 141 Máx.
Índice de Refracción	1,461 Mín. 1,471 Máx.
Humedad y materias volátiles	0,1% Máx.
Impurezas insolubles en éter de petróleo	0,05% Máx.
COMPOSICIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES (%)	
Colesterol	0,5 Máx.
Brasicasterol	0,2 Máx.
Campesterol	5,0 Mín. 13,0 Máx.
Estigmasterol	4,5 Mín. 13,0 Máx.
β- sitosterol	42,0 Mín. 70,0 Máx.
Δ5-avenasterol	1,5 Mín. 6,9 Máx.
Δ7-estigmastenol	6,5 Mín. 24,0 Máx.
Δ7-avenasterol	3,0 Mín. 9,0 Máx.
Otros esteroles	9,5 Máx
Esteroles totales	1700 ppm Mín. 5200 ppm Máx.

CONTAMINANTES			
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa Máx.	Plomo	0,1 ppm Máx.
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/FPCB OMS)	1,25 pg/g grasa Máx.	Hierro	3,0 ppm Máx.
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM-6)	40 ng/g grasa Máx.	Cobre	0,1 ppm Máx.
Benzo(a)pireno	2,00 ppb Máx.	Ésteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol	1000 µg/kg Max.
Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno y Criseno	10,0 ppb Máx.	Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y de ésteres de ácido grasos de 3-MCPD, expresada como 3-MCPD	1250 µg/kg Max.
		Ácido erúcico	20 g/kg Max.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Limpio y transparente a temperatura de 20ºC
Color	Amarillo pálido
Olor	Normales, con aromas propios y característicos, sin síntomas de rancidez.
Sabor	Normales, con aromas propios y característicos, sin síntomas de rancidez.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Aceite extraído de la semilla de girasol (Helianthus annuus) sometido a winterización y refinación completa.

Puede ser consumido por cualquier grupo poblacional y puede emplearse en salsas, conservas y en frituras.

Este producto no contiene ningún alérgeno según el anexo II del Reglamento (UE) Nº1169/2011 y posteriores modificaciones.
No contiene ni proviene de Organismos Modificados Genéticamente y esta exento de las obligaciones de etiquetado e información indicadas en los Reglamentos (UE) nº 1829/2003 y 1830/2002 y posteriores modificaciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Durante el transporte la temperatura no debe exceder los 32ºC

Temperatura de conservación aconsejada: 25ºC

Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente, recipiente cerrado

LEGISLACIÓN

EEste producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, así como con la legislación específica aplicada a cada producto (Reglamento (CE) 2568/91, Reglamento (UE) 29/2012, RD 760/2021 para aceites de oliva y de orujo de oliva, Normas COI y RTS de aceites vegetales comestibles) y la legislación sobre etiquetado, higiene, contenidos netos, aditivos, criterios microbiológicos, OMG, alérgenos, materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos, con los límites máximos de contaminantes (Reglamento (UE) 1881/2006) y LMR de plaguicidas (Reglamento(UE) 396/2005) y sus posteriores modificaciones, así como con la normativa de productos ecológico (Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 834/2007 del Consejo)

DATOS DEL PROVEEDOR

Razón social: OLEO MASÍA S.A.
Teléfono:+34 955 675 060
Fax: + 34 954 722 866
e-mail: info@lamasia.es **web:** www.lamasia.es

OLEO MASÍA S.A. Departamento I+D+C

Aprobado por: Ricardo Fernández (Director I+D+C)

Elaborado por: José Luis Algeciras (Jefe de I+D)

TIPOS DE FORMATOS

BOTELLA 1 l

GARRAFA 5 l

GARRAFA 25 l