COPIA NO CONTROLADA

1. Descripción

Mezcla de aceites vegetales refinado y desodorizado bajo óptimas condiciones técnicas e higiénicas, obtenido de semillas sanas y limpias, libre de contaminantes. Diseñada especialmente para frituras por su estabilidad prolongada, con aditivos autorizados.

2. Ingredientes

Mezcla de aceite de maravilla, aceite fraccionado de palma, soya, propilenglicol, T.B.H.Q., ácido cítrico y dimetilpolisiloxano.

3. Características Técnicas

Características organolépticas					
	Target	Estándar		Unidad	Método
		Mínimo	Máximo		
Color	Amarillo 10	---	30.0	Lovibond (celda 5 ¼)	AOCS Ce 13e-92
	Rojo 1	---	2.0		
Sabor	7	6	7	---	Panel de degustación
Aspecto	Cristalino brillante	---	---	---	Visual a T° ambiente

Características físico químicas					
	Target	Estándar		Unidad	Método
		Mínimo	Máximo		
Acidez libre	0.03	---	0,1	% ác. oleico	AOCS Ca 5a-40
Índice de Peróxidos	0.1	---	1	Meq O_2/kg	AOCS Cd 8b-90
Humedad	0	---	0.05	%	AOCS Ca 2e-84
Jabón	0	---	7	ppm	AOCS Cc 17-95
Composición ácidos grasos **Ac. Grasos Trans Totales**	0.3	---	1.0	%	Según metodologías oficiales
Punto de humo	---	220	---	°C	AOCS Cc 9a-48
Materia extraña metálica y no metálica	---	---	Ausencia	---	Visual
Metales Pesados **Hierro** **Cobre** **Plomo** **Arsénico**	 --- --- --- ---	 --- --- --- ---	 1.5 0.1 0.1 0.1	ppm	Según metodologías oficiales

Nota: El producto suministrado cumple con lo establecido en el D.S. 977/actualizado en el título IV: De los contaminantes y residuos

Características microbiológicas					
	Target	Estándar		Unidad	Método
		Mínimo	Máximo		
No aplica	---	---	---	---	---

Aditivos					
	Target	Estándar		Unidad	Reglamentación
		Mínimo	Máximo		
Antioxidante T.B.H.Q.	---	190	200	ppm	DS 977 Actualizado
Antiespumante	5	---	10	ppm	DS 977 Actualizado
Ácido Cítrico	10	---	B.P.F.	ppm	DS 977 Actualizado

4. Presentación

Cajas (AC403)	Envase primario: Bidones de polietileno de alta densidad de 2x10 L. Envase secundario: Caja cartón corrugado.
Granel	Camión estanque acero inoxidable con adición de nitrógeno (grado alimenticio).

5. Condiciones de conservación

Almacenamiento	Lugar limpio, fresco y seco y oscuro.
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de fabricación indicada en el envase (el lote está asignado a la fecha de elaboración).

6. Modo de Uso

El uso de este aceite es recomendable especialmente para fritura, en la preparación de platos, masas, cremas, frituras, repostería y aliños en general.

7. Distribución

Cajas	En vehículos con carrocería cerrada, autorizados.
Granel	Camión con estanque de acero inoxidable.

8. Grupos vulnerables

Este producto es libre de componentes alérgenos.

8.1 Declaración alérgenos

Ingredientes	Presente como ingrediente	Presente en misma línea	Presente en misma sala de envasado	Ingrediente presente
Cereales que contienen gluten: Trigo, avena, cebada y centeno, espelta o sus cepas hibridas, y productos de estos	No	No	No	-
Crustáceos y sus productos	No	No	No	-
Huevos y sus productos	No	No	No	-
Pescados y sus productos pesqueros	No	No	No	-
Maní, soya y sus productos	No	No	No	-
Leche y productos lácteos (incluida lactosa)	No	No	No	-
Nueces y productos derivados	No	No	No	-
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o mas	No	No	No	-

*** Referencia:** *Define lista de alergenos alimentarios que deben rotularse conforme al artículo 107 letra H del D.S.977/actualizado. Se exceptúan de esta obligación:*
Aceite y grasa de soja refinados; Tocoferoles Nº1 naturales mezclados (E306), D-alfa tocoferol natural, D.O. 12.01.2013 acetato de D-alfa tocoferol natural y succinato de D-alfa tocoferol natural derivados de soja, fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; Ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de soja).
Resolución exenta 427 del 03-07-2010 y sus actualizaciones, Ministerio de Salud.

* **Referencia:** *En el caso de los aceites, específicamente el aceite de soya y sus mezclas no se consideran dentro del listado de 14 grupos de alérgenos declarados por la U.E., ya que durante la refinación de los aceites las proteínas son eliminadas. Como referencia se tiene el Reglamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, publicado el 25 de octubre de 2011, anexo II "Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias".*
Actualizado en Comunicación de la Comisión el 13 de julio de 2017 (no hay modificaciones).

9. Información Nutricional (10 L)

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción: 1 cucharada (7 ml)			
Porciones por envase: Aprox. 1429			
		100 ml	**Porción**
Energía	**(Kcal)**	828	58
Proteínas	**(g)**	0.0	0.0
Grasa Total	**(g)**	92	6.4
Grasas Saturadas	(g)	18	1.3
Grasas Monoinsaturadas	(g)	33	2.3
Grasas Poliinsaturadas	(g)	41	2.9
Grasas Trans	(g)	1	0.07
Colesterol	**(mg)**	0.0	0.0
H. de C. Disponibles	**(g)**	0.0	0.0
Azúcares Totales	(g)	0.0	0.0
Sodio	**(mg)**	0.0	0.0

10. Control de cambios

Versión y Revisión	Fecha	Responsable de revisión y actualización	Identificación de cambio
V.00 R.00	01-12-2025	Jefe de Investigación y Desarrollo	Emisión del documento