



Aceite de Girasol

Ficha técnica

20/01/2020

Versión 1.01

Pág.: 1 de 2

IDENTIFICACIÓN:

Nombre del producto:	Aceite crudo de girasol
Ingredientes:	Aceite crudo de girasol (<i>Helianthus annus L.</i>)
Descripción del producto:	Aceite crudo procedente de la extracción del girasol (<i>Helianthus annus L.</i>)
Origen de las semillas:	Europa, Mar negro (Bulgaria, Moldavia, Rumania, Ucrania), Argentina
OGM:	NO OGM
Aplicaciones:	Alimentación animal

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Parámetro	Unidades	Norma	Método
Agua, materias volátiles y impurezas	%	≤0,5	NF EN ISO 662/663
Acidez (% Ácido Oleico)	%	<3	NF EN ISO 660
Hexano	mg/Kg	≤1000	NF EN ISO 9832
Fosforo	mg/Kg	≤300	NF T 60-227
Ceras	mg/Kg	≤700	CPG / GC
Ácidos grasos (%)	Carbono	Norma	Método
Mirístico	C 14 : 0	≤0,2	Cromatografía de gases. NF EN ISO 5508 NF EN ISO 5509
Palmítico C 16:0	C 16 : 0	5-7,6	
Palmitoleico C 16:1	C 16 : 1	≤0,3	
Esteárico C 18:3	C 18 : 0	2,7-6,5	
Oleico C 18:1	C 18 : 1	14,0-39,4	
Linoleico C 18:2	C 18 : 2	48,3-74,0	
Linolenico C 18:3	C 18 : 3	≤0,3	
Araquídico C 20:0	C 20 : 0	0,1-0,5	
Gadoleico C 20:1	C 20 : 1	<0,5	
Behénico C 22:0	C 22 : 1	0,3-1,5	



Aceite de Girasol

Ficha técnica

20/01/2020

Versión 1.01

Pág.: 2 de 2

CONTAMINANTES:

Análisis	Unidades	Límites	Método
Metales pesados¹: -Cadmio (Cd) -Arsénico (As) -Plomo (Pb) -Mercurio (Hg) -Flúor (Mg)	mg/Kg mg/Kg mg/Kg mg/Kg mg/Kg	≤ 1 ≤ 0,1 ≤ 0,1 ≤ 0,1 ≤ 150	NF EN 14084 NF EN 13805 NF EN 13806
Residuos de plaguicidas²: -Organofosforados -Organoclorados -Piretroides	mg/Kg mg/Kg mg/Kg	< LMR < LMR < LMR	Cromatografía de gases + detección específica ECD-NPD
Dioxinas y PCB^{1 & 2}: -Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (WHO-PCDD / F-PCB-TEQ) -Suma de dioxinas (WHO-PCDD / F-TEQ) -Suma de 6 PCB indicadores → Uso en refinado para alimentación humana → Uso en alimentación animal	pg/Kg pg/Kg μg/Kg ng/Kg	≤ 1,25 ≤ 0,75 ≤ 40 ≤ 10	
Nitritos (en nitritos de sodio)²:	mg/Kg	≤15	

1 En cumplimiento con el reglamento CE 1881/2006 y subsiguientes modificaciones

2 En cumplimiento con la directiva 2002/32 y subsiguientes modificaciones

ENVASADO

Tipo de envase:	Cisternas 25 toneladas
-----------------	------------------------

MICROBIOLOGIA

El aceite es un producto anhidro que no permite la proliferación bacteriana.
--

CONSERVACIÓN

Condiciones almacenamiento:	No exponer al aire y la luz, y mantener a una temperatura máxima de 25°.
-----------------------------	--