



## **Declaración (ES)**

Acrilamida  
AG-QM-ST-001.02

La acrilamida está presente en los alimentos tras formarse a partir de sustancias naturales como la asparagina libre (un aminoácido) y los azúcares durante el procesado a altas temperaturas como la fritura, el asado y el horneado.

En 2015, la EFSA (European Food Safety Authority) publicó un Dictamen del Panel CONTAM (Panel on Contaminants in the Food Chain) sobre el riesgo que supone para la salud humana la presencia de acrilamida en los alimentos. El Panel concluyó entonces que la Acrilamida es una sustancia potencialmente cancerígena y, por este motivo, recomendó su reducción.

En 2022, la EFSA llevó a cabo una reevaluación de la genotoxicidad de la acrilamida, que respaldó las conclusiones alcanzadas en el Dictamen de 2015. Por tanto, no fue necesario actualizar dicho Dictamen.

Comprometido con ofrecer a sus consumidores de todo el mundo productos seguros y de calidad que cumplan todos los requisitos legales, de autenticidad y las normas reconocidas internacionalmente, el Agroproducciones Oleaginosas S.L. recomienda a sus clientes que la temperatura de cocción de los alimentos no supere los 175°C, ya que es una de las formas de prevenir la formación de acrilamida.

Marzo 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L



AG-QM-MD-007.01.02.24\_ES

## **Statement (EN)**

### Acrylamide AG-QM-ST-001.01

Acrylamide is present in food following formation from the naturally present substances free asparagine (amino acid) and sugars during high temperature processing, such as frying, roasting and baking.

In 2015, the EFSA (European Food Safety Authority) published an Opinion by the CONTAM Panel (Panel on Contaminants in the Food Chain) on the risk for human health related to the presence of Acrylamide in food. The Panel concluded at the time that acrylamide is a potentially carcinogenic substance and therefore recommended that it be reduced.

In 2022, EFSA carried out a re-evaluation of the genotoxicity of acrylamide, which supported the conclusions reached in the 2015 Opinion. There was therefore no need to update this Opinion.

Committed to bringing its consumers around the world safe, quality products that meet all legal requirements, authenticity and internationally recognized standards, Agroproducciones Oleaginosas S.L recommends to its customers that the cooking temperature of food should not exceed 175°C, as this is one of the ways to prevent the formation of acrylamide.

March 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L

AG-QM-MD-007.01.02.24\_EN