

agropro	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		Pág. 1 de 3	
	ACEITE DE GIRASOL REFINADO ALTO OLEICO (Mercado español)		AG-QM-TS-002	
			Edición	Fecha
Elaborado: GCA		Revisado: RCF	Aprobado: DGA	
		05	20/11/2019	

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de girasol Refinado Alto Oleico producto obtenido de la refinación del aceite extraído de la semilla de girasol (*Helianthus annuus L.*).

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Aspecto	Limpio y transparente y libre de partículas extrañas a 20°C
Aroma y sabor	Normales, con aroma propios y característicos sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.
Color Lovibond (5' ¼) (*)	Amarillo ≤ 12 Rojo ≤ 1,2
Cold Test (5 h 30 min a 0°C) (*)	Negativa
Volátiles y humedad a 103 ± 2 °C (%) (*)	≤ 0,1
Impurezas (% m/m) (*)	≤ 0,05
Acidez (carga) (% ácido oleico) (*)	≤ 0,1
Índice de peróxidos (carga) (meq O ₂ /kg) (*)	≤ 2
Rancimat (T=110 °C; ar – 20 l/ h) (h)	≥ 8,0
Residuos de jabón (*)	Ausencia
Perfil ácidos grasos (%) (*)	
Mirístico _ C14:0	≤ 0,1
Palmítico _ C16:0	2,6 - 7,6
Palmitoléico _ C16:1 ⁽¹⁾	≤ 0,3
Margarico _ C17:0	≤ 0,2
Margaroleico _ C17:1	≤ 0,1
Esteárico _ C18:0	2,1 - 6,5
Oléico _ C18:1 ⁽¹⁾	>75
Linoleico _ C18:2 ⁽¹⁾	2,1 – 17,0
Linolénico _ C18:3 ⁽¹⁾	≤ 0,3
Araquídico _ C20:0	≤ 0,5
Gadoleico _ C20:1	≤ 0,5
Behénico _ C22:0	≤ 1,6
Erúcido _ C22:1	≤ 2,0
Lignocérico _ C24:0	≤ 0,5
⁽¹⁾ valores de ácidos grasos considerando la suma de isómeros	
Grasas trans (%)	
Grasas trans	≤ 2
Esteroles (%)	
Colesterol	≤ 0,5
Brasicasterol	≤ 0,2
Campesterol	5,0 – 13,0
Estigmasterol	4,5 – 13,0
β-sitosterol	42,0 – 70,0

agropro	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		Pág. 2 de 3	
	ACEITE DE GIRASOL REFINADO ALTO OLEICO (Mercado español)		AG-QM-TS-002	
			Edición	Fecha
		05	20/11/2019	
Elaborado: GCA		Revisado: RCF		Aprobado: DGA

$\Delta 7$ Estigmasterol	6,5 – 24,0
$\Delta 5$ Avenasterol	1,5 – 6,9
$\Delta 7$ Avenasterol	3,0 – 9,0
Esteroles totales (ppm)	1700 – 5200
Otros esteroles	$\leq 9,5$
Contaminantes	
Fe (ppm)	≤ 3
Cu (ppm)	$\leq 0,1$
Pb (ppm)	$\leq 0,1$
As (ppm)	$\leq 0,1$
Cd (ppm)	$\leq 0,1$
Ésteres glicídicos de ácidos grasos expresado como glicidol ($\mu\text{g/Kg}$)	≤ 1000
Suma de dioxinas (pg/g)	$\leq 0,75$
Suma de dioxinas y PCB similares a dioxinas (pg/g)	$\leq 1,25$
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (ng/g)	≤ 40
Benzo(a)pireno ($\mu\text{g/Kg}$)	$\leq 2,0$
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(β)fluoranteno y criseno ($\mu\text{g/Kg}$)	$\leq 10,0$
Residuos de pesticidas	Inferiores a los límites máximos de residuo (LMR) semilla de girasol (Reglamento. 396/2005 y posteriores modificaciones), considerando el factor de concentración para aceite de girasol reflejado en el documento de FEDIOL “Establishing processing factors for vegetable oils and fats” (Ref. 11SAF181,01/06/2011).

(*) Parámetros reflejados en boletín de análisis

3. INGREDIENTES

- Ingredientes – aceite de girasol refinado alto oleico
- Alérgenos – No contiene sustancias o productos que provocan alergias o intolerancias (de acuerdo con el Reglamento (UE) nº1169/2011).
- OGM – No contiene ingredientes producidos a partir de organismos genéticamente modificados (de acuerdo con los Reglamentos (CE) N.º 298/2008 y N.º 1830/2003).

4. REFERENCIAS

- Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles y posteriores alteraciones.

agropo	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA		Pág. 3 de 3	
	ACEITE DE GIRASOL REFINADO ALTO OLEICO (Mercado español)		AG-QM-TS-002	
			Edición	Fecha
			05	20/11/2019
Elaborado: GCA		Revisado: RCF		Aprobado: DGA

- Reglamento (UE) nº 1881/2006 y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Codex standard for named vegetable oils, Codex Stan 210-1999 (Revised in 2001, 2003, 2009, 2017, 2019. Amended in 2005, 2011, 2013, 2015, 2019).
- Reglamento (UE) 2019/649 DE LA COMISIÓN de 24 de abril de 2019 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las grasas trans, que no sean las grasas trans presentes de forma natural en las grasas de origen animal.