ffaiges

www.faiges.com

FICHA TÉCNICA

Abaco SINCE 1840

www.aceiteabaco.com

PRODUCTO

Código de referencia	610114010
Denominación comercial	Aceite de girasol alto rendimiento ABACOFRIT Pol 25L
Denominación legal	Aceite refinado de girasol
Código EAN	8410352003444
Código DUN caja	18410352003441
Código DUN palet	28410352003448

DATOS DEL FABRICANTE

Razón social	F.Faiges S.L.	**CIF**	B-19001551
Teléfono	(+34) 977 500 200	**Dirección**	C/ Comercio, 64 Tortosa (Tarragona)

PLANTA DE ENVASADO

Dirección	Pol. Ind. Daimiel Sur, parcela 46B, Daimiel (Ciudad Real)		
Contacto	Raquel Bonfill	**Teléfono**	(+34) 669 865 952
Nº RGSEAA	16.03646/CR		

PERSONAS DE CONTACTO

Director Comercial	Paco Burgos	618 178 320	pburgos@faiges.com
Comercial	Administrador Comercial	608 229 341	admincomercial@faiges.com
Calidad	Raquel Bonfill	669 865 952	rbonfill@faiges.com
Fax Contacto	926 879 521		

PRODUCTO TERMINADO

Vida útil	Fecha de consumo preferente
Tiempo de vida útil	18 meses
Conservación	Se aconseja mantener el producto en un lugar fresco, alejado de fuentes de calor y de la luz, a una temperatura entre 20ºC y 25ºC.

INGREDIENTES Y COMPOSICIÓN

Nombre técnico	%
Aceite refinado de girasol	
Aceite refinado de girasol alto oleico	
Antiespumantes y antioxidantes	

ADITIVOS Y COMPOSICIÓN

Nombre técnico	
E304	Palmitato de ascorbilo
E306	Extractos naturales ricos en tocoferoles
E900	Dimetil polisiloxano

PARÁMETROS NUTRICIONALES PARA 100 g

Determinación	Valor nominal
Valor energético Kcal/KJ	900 Kcal/3700 KJ
Grasas	100g
Saturadas	10g
Monoinsaturadas	30g
Poliinsaturadas	60g
Hidratos de Carbono	0g
Azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0g
Vitamina E	60mg

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Determinación	Mínimo	Máximo
Acidez (%)		0,2
Índice de peróxidos (mEq/kg)		10
Ácidos Grasos (%)		
mirístico		0,1
palmítico	2,6	7,6
palmitoleico		0,3
estearico	2,1	6,5
oleico	14	90,7
linoleico	2,1	74
araquídico		0,5
linolénico		0,3
gadoleico		0,5
behénico		1,6
lignocérico		0,5
margárico		0,2
margaroleico		0,1
Esteroles (%)		
colesterol		0,5
brasicasterol		0,2
campesterol	5	13

estigmasterol	4,5	13
betasitosterol	42	70
delta-7-estigmastenol	6,5	24
Esteroles totales (mg/kg)	1700	5200
delta-5-avenasterol	1,5	6,9
delta-7-avenasterol	3	9
otros esteroles		9,5
Eritrodiol + uvaol (%)		
BAP (µg/kg)		2
Sumatorio BaP, Benzo(b)fluorantreno, Benzo(a)antraceno, Criseno (µg/kg)		10
Disolventes halogenados (ppm)		0,2
cloroformo		0,1
tricloroetileno		0,1
percloroetileno		0,1
Pesticidas		
Contaminantes		

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Características	Descripción
Color:	Amarillo Claro
Sabor:	Suave, neutro

ENVASE Y LOTE

Descripción del envase	Garrafa Polietileno 25L
Peso Neto	22950 ± 344 g
Sistema de codificación de lote	Impresión en envase/etiqueta
Sistema de marcado	Láser/tinta
Criterios de determinación del lote	Agrupación depósito, aceite, marca y formato
Descripción del lote	L-101-A
Significado de la codificación	L: nº del lote y letra del turno trabajado
Tamaño del lote	Depósito de aceite
Biblioteca de muestras	
Muestras conservadas	Una muestra representativa por lote
Tiempo de conservación	Igual a la fecha de caducidad

OTRAS CARACTERÍSTICAS

Alérgenos	Ausencia de ingredientes alérgenos, no siendo necesario el etiquetado de los mismos.
Microbiológicas	Dado el bajo contenido de agua del aceite, y que en esto se basa la vida orgánica en el aceite, es prácticamente imposible el crecimiento incontrolado de microorganismos, por lo que se considera innecesario dicho control.
Irradiación/Ionización	Este producto NO ha sido sometido a procesos de Irradiación o Ionización.
Radioactividad	Libre de isótopos radiactivos.
OGM	Este producto NO contiene, NO está compuesto o NO es producido a partir de Organismos Genéticamente

LEGISLACIÓN APLICABLE

Este producto está fabricado conforme con la totalidad de la legislación vigente española y europea que le aplica, incluyendo el cumplimiento de la legislación en vigor:

RD 308/1983 y posteriores modificaciones. Reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles.

CODEX STAN 210-1999 y posteriores modificaciones. Norma para aceites vegetales especificados.

Reg. (CE) nº 852/2004 y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reg. (CE) º 178/2002 y posteriores modificaciones, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reg. (CE) nº1333/2008 y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.

Normativa en materia de contaminantes en productos alimenticios: **Reg. (CE) nº 1881/2006** y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo en determinados contaminantes en los productos alimenticios y **CODEX STAN 193-1995** y posteriores modificaciones.

Reg. (CE) nº 396/2005 y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reg. (CE) nº 1935/2004 y posteriores modificaciones, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos; y **Reg. (CE) nº 10/2011** y posteriores modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reg (CE) nº 1169/2011 y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reg (CE) nº 29/2012 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva

Reg. (CE) nº 1829/2003 y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y **Reg (CE) nº 1830/2003** y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y etiquetado de alimentos y piensos modificados genéticamente.

Elaborado por:	**Aprobado por:**
Departamento de Calidad	Raquel Bonfill Responsable de Calidad
ffaiges S.L. B-19001551 Pol. Ind. Daimiel Sur C/ Calidad, 46 B - PLANTA DAIMIEL Raquel Bonfill	
Fecha creación:	08/03/2019
Fecha última revisión:	10/03/2020