

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-1105001
	AZOLIA EXTRA ACEITE ESPAÑA LATA 25L GARRAFA 10L	Fecha: 16-01-2023 Página 1 de 4 Edición 5ª

1.- DATOS PRODUCTO

- 1.1. Nombre Comercial: AZOLIA EXTRA ACEITE ESPAÑA LATA 25L GARRAFA 10L
 1.2. Tipo producto: Aceites y grasas vegetales de alto rendimiento

2.- DESCRIPCIÓN

Se trata de una mezcla de grasas y aceites vegetales, con la que se consiguen las siguientes características:

1. Mayor resistencia a la descomposición a altas temperaturas de fritura respecto de los aceites vegetales convencionales por tener una mayor estabilidad.
2. Mayor resistencia a la oxidación.
3. Líquido a temperaturas bajas.

3.- CARACTERÍSTICAS

3.1. Características organolépticas

Determinación	Valor especificado
Aspecto a 20°C	Líquido
Olor y sabor	Característico
Color	Característico

3.2 Características físico-químicas

Determinación	Valor especificado	Unidades
Acidez (ácido oleico)	≤ 0.15	%
Índice de Peróxidos	≤ 10	meq O ₂ / Kg de grasa
Humedad	≤ 0.1	%
Estabilidad (Rancimat 110°C)	>11	h
Punto de humo	> 225	°C
Composición ácidos grasos		
Ácido Láurico	C12:0	< 0.5
Ácido Mirístico	C14:0	< 0.5
Ácido Palmítico	C16:0	11 – 22
Ácido Esteárico	C18:0	3 – 6
Ácido Oleico	C18:1	27 – 40
Ácido Linoleico	C18:2	38 – 50
Ácido Linolénico	C18:3	0 – 5
Grasas trans	< 2	%

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-1105001
	AZOLIA EXTRA ACEITE ESPAÑA LATA 25L GARRAFA 10L	Fecha: 16-01-2023 Página 2 de 4 Edición 5ª

3.3. Legislación aplicable

Este producto está fabricado conforme a la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes y criterios microbiológicos.

3.4. Valores nutricionales (por 100g) (Reglamento (CE) No 1924/2006 y Directiva 2008/100/CE y modificaciones y Reglamento 1169/2011 y modificaciones)

Valor energético	3700 KJ / 900 Kcal
Grasas	100 g
De las cuales Saturadas	15 - 25 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales Azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

4.- COMPOSICIÓN

Aceites vegetales (girasol y aceite de soja genéticamente modificado en proporción variable) y grasa vegetal (fracción fluida de palma) antioxidantes (e-304i: palmitato de ascorbilo, E-306: extracto rico en tocoferoles y E-319: TBHQ), aromas y antiespumante (E-900: dimetilpolisiloxano).


5.- FABRICACIÓN



6.- PRESENTACIÓN

Envasado en:

- Latas de 10 (peso neto 700L) y 25 litros (peso neto 825L)
 - embalaje primario: envase de hojalata electrolítica, tapón y asa de polietileno
 - peso neto palet:
 - Código producto:
- Garrafas de 10 litros
 - embalaje primario: polietileno
 - peso neto: 800L

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-1105001
	AZOLIA EXTRA ACEITE ESPAÑA LATA 25L GARRAFA 10L	Fecha: 16-01-2023 Página 3 de 4 Edición 5ª

7.- ALMACENAMIENTO

El almacenamiento se realizará en condiciones tales que se garantice el nivel higiénico y se mantengan las características físico – químicas y organolépticas del producto. Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar. Se recomienda agitar el envase antes de su empleo.

8.- TRANSPORTE

El transporte se realizará en condiciones tales que se garanticen el nivel higiénico y un estado físico correcto del producto. Los camiones serán de caja cerrada y las cajas de los vehículos deberán estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, por lo que si es preciso deben lavarse, desinfectarse y en su caso, desinsectarse o desodorizarse antes de proceder a su carga.

9.- INSTRUCCIONES ETIQUETADO

Según Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones y Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006, y sus posteriores modificaciones.

10.- USO PREVISTO

Está recomendado como materia prima en la elaboración de productos en cuya formulación interviene el aceite. Es ideal para freír y cocinar en restaurantes y bares.

11. USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Indicado para todos los grupos de población excepto para aquellos alérgicos a alguno de sus ingredientes.

12.- VIDA ÚTIL

Se recomienda su consumo preferentemente antes de 12 meses posteriores a la fecha de fabricación.

13. ALÉRGENOS

Ausencia de ingredientes alérgenos mencionados en el Anexo III bis de la Directiva 2007/68/CE y Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo no siendo necesario el etiquetado de los mismos.

	FICHA TÉCNICA	Código: FT-1105001 Fecha: 16-01-2023
	AZOLIA EXTRA ACEITE ESPAÑA LATA 25L GARRAFA 10L	Página 4 de 4 Edición 5ª

14. GMO



Este producto contiene aceite de soja modificado genéticamente.

15. RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido tratado por radiaciones ionizantes.

16. PUNTO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Gestionar el envase a través de gestores autorizados para contribuir a la protección del medio ambiente y gestionar el producto como RSU.

Producido por:	Aprobado por:	Aceptado por:
 gracomsa alimentaria <small>Plata de Siles, s/n - Ap. Correos 222 Tel. 96 477 01 100 / Fax 96 126 59 51 46471 / VA ZARAGOZA (Valencia)</small>	 gracomsa alimentaria <small>Plata de Siles, s/n - Ap. Correos 222 Tel. 96 477 01 100 / Fax 96 126 59 51 46471 / VA ZARAGOZA (Valencia)</small>	
Fecha: 16-01-2023 Firma y sello:	Fecha: 16-01-2023 Firma y sello:	Fecha: 28-10-2019 Firma y sello:
Nombre: Noelia Paredes Cargo: Técnico de I+D	Nombre: Eduard Morató Cargo: Director de I+D	Cliente: Cargo: