ET-ET12-ARG

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA-
ACEITE DE REFINADO DE GIRASOL

Elaborado por: José Manuel Carrasco Ramos	**Revisado por: Laura Santana Rangel**	**Aprobado por: Joaquín Espuny Rodríguez**
Cargo: Departamento de Calidad	**Cargo: Departamento de Calidad**	**Cargo: Administrador Solidario**
Fecha: 07/06/2012	**Fecha: 07/06/2012**	**Fecha: 07/06/2012**

INDICE

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN 3

I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN 4

II. USO PREVISTO 4

III. COMPOSICIÓN 4

IV. ALÉRGENOS Y OMG 4

V. PROCESO DE ELABORACIÓN 4

VI. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 5

VII. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 5

VIII. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 6

IX. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD 6

X. REGISTRO SANITARIO 6

XI. NORMATIVA DE REFERENCIA 6

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN

EDICIÓN Nº	REVISIÓN Nº	MOTIVO DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
2011	01	Adaptación a los protocolos IFS y BRC.	02/02/11	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2011	02	Inclusión de características fisicoquímicas	12/07/11	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2011	03	Modificación de la legislación. Adaptación a la nueva versión de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria.	19/09/11	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2012	04	Inclusión de comentarios sobre los grupos vulnerables de consumidores	07/06/12	DEPARTAMENTO DE CALIDAD

I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN

Aceite refinado de girasol (ARG), es el aceite obtenido mediante refino de aceite crudo de girasol, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,2 g/100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para este tipo de aceite por la normativa española vigente.

II. USO PREVISTO

Este aceite se consume en la forma en que se obtiene, o bien mezclado con otros aceites refinados de semillas de los autorizados para este fin por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestible.

III. COMPOSICIÓN

Aceite refinado de girasol 100%.

IV. ALÉRGENOS Y OMG

Producto libre de alérgenos y que no procede de OMG.
No se han descrito grupos de consumidores vulnerables.

V. PROCESO DE ELABORACIÓN

El aceite refinado de girasol se obtiene a partir del aceite crudo de girasol, al que se somete a un proceso de refinación (depuración, neutralización, winterización, decoloración y/o desodorización).

VI. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Unidad	Valor nominal	Método
Acidez libre	% ac. oleico	≤ 0,2	Anexo II
Índice de peróxidos	mEq O2 activo/kg grasa	≤ 10	Anexo III
Residuos de jabón	ppm	0	Método de Wolf
Color	UR-UA	≤ 2,5 – 25	COR-3
Humedad y materias volátiles	%	≤ 0,1	UNE 55020
Impurezas insolubles en éter de petróleo	%	≤ 0,05	UNE 55002
Composición de ácidos grasos			Anexo X <<A>> y X <<B>>
Laúrico (C12:0)	%	≤ 0,1	
Mirístico (C14:0)	%	≤ 0,1	
Palmítico (C16:0)	%	3,5 – 8,0	
Palmitoleico (C16:1)	%	≤ 0,2	
Esteárico (C18:0)	%	3,0 – 7,0	
Oleico (C18:1)	%	15,0 – 50,0	
Linoleico (C18:2)	%	5,0 – 72,0	
Linolénico (C18:0)	%	≤ 0,2	
Aráquico (C20:0)	%	≤ 0,6	
Eicosanoico(C20:1) (Gadoleico)	%	≤ 0,3	
Behénico (C22:0)	%	≤ 1	
Ácidos grasos saturados en posición 2 de los triglicéridos (Monopalmitato-2-glicerilo)	%	≤ 1,0	Anexo VII
Contenido de esteroles			Anexo V
Colesterol	%	≤ 0,5	
Campesterol	%	6,5 – 10,5	
Estigmasterol	%	6,0 – 12,5	
β-Sitosterol	%	55,0 – 67,5	
Δ – 7 – Estigmasterol	%	16,0 – 26,0	
Prueba de frío	-	Negativo	UNE 55042

Nota: los métodos designados como "Anexos", se refieren a Anexos del Reglamento (CE) nº 2568/91 y sus posteriores modificaciones

METALES PESADOS	VALOR MÁXIMO
Hierro	10 mg/kg
Cobre	0,4 mg/kg
Plomo	0,1 mg/kg
Arsénico	0,1 mg/kg

-Ausencia de cuerpos extraños

VII. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Límpido, mantenido a 20 ± 2ºC durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura.

Olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

VIII. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Dada las características de los aceites vegetales, que presentan una actividad de agua muy baja (a_w<0,6) no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

IX. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD

Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz.

En el caso de aceites envasados, es conveniente mantener el envase cerrado. Siendo su plazo de consumo preferente, en condiciones óptimas, de un año y medio.

X. REGISTRO SANITARIO

16.80 / SE

XI. NORMATIVA DE REFERENCIA

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

-Real Decreto 494/1990, de 16 de marzo, por el que se modifica la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, aprobada por el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, en cuanto a las características físico-químicas que deben reunir los aceites de girasol.

-Real Decreto 478/2007, de 13 de abril, por el que se modifica el Real decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles, en cuanto a las características físico-químicas del aceite refinado de girasol.

-Orden de 13 de enero de 1986 por la que se aprueba la lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de aceites vegetales comestibles; y sus posteriores modificaciones.

-Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativa a los productos alimenticios.

-Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos.