

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO ECOLOGICO
REFERENCIA:	A00002
ORIGEN:	Aceite: Francia, Italia Semilla: UE
ECOLÓGICO (SI/NO):	SI
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100 % aceite de girasol alto oleico ecológico (<i>Helianthus annuus L.</i>)
PRODUCCIÓN:	Producto obtenido de la presión mecánica de las semillas de girasol altas en ácido oleico, desodorizado mediante inyección de vapor y posterior winterización (enfriado y filtrado)

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

FORMATO EMBALAJE	Envasados en garrafas de 920 Kg.
DIMENSIONES	-
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en su envase original y guardado en lugar fresco (< 20°C), protegido de la luz y seco.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	18 meses desde la fecha de fabricación, si se almacena en condiciones ideales.

DATOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	Líquido oleaginoso
COLOR	Amarillo a marillo oscuro
OLOR	Neutro con ligera fragancia a girasol
SABOR	Neutro con ligera fragancia a girasol
DENSIDAD	0.909 - 0.915

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIPCIÓN
Salmonella	Ausencia en 25 g
*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación.	

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS	DESCRIPCIÓN
CONTENIDO DE HUMEDAD	-
ÍNDICE DE REFRACCIÓN	1.461 - 1.471
ÍNDICE DE YODO	78 - 90
ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN	182 - 194 mg KOH/g
CONTAMINANTES	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none"> De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS pedras, otras semillas, parásitos:	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

DATOS NUTRICIONALES

PARÁMETROS NUTRICIONALES	VALOR
ENERGÍA:	3700 kJ = 900 Kcal
PROTEÍNA:	0 g
GRASA:	100 g
<ul style="list-style-type: none"> De las cuales saturadas: Mono-insaturadas: Poli-insaturadas: 	<ul style="list-style-type: none"> 6 - 14 g 75 - 92 g 2 - 18 g
ÉSTERES TOTALES	0.17 - 0.52 g
<ul style="list-style-type: none"> De los cuales colesterol 	<ul style="list-style-type: none"> 0.3 mg
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
<ul style="list-style-type: none"> De los cuales azúcares: 	<ul style="list-style-type: none"> 0 g
FIBRA:	0 g
SAL:	0 mg

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	ALÉRGENO	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten <ul style="list-style-type: none"> • Trigo • Centeno • Cebada • Avena • Espelta • Kamut o sus variedades híbridas 	No	Frutos de cáscara: <ul style="list-style-type: none"> • Almendras • Avellanas • Nueces • Anacardos • Pacanas • Nueces de Brasil • Alféncigos • Nueces macadamia 	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No

Si = presente
No = ausente
*T = Trazas**

*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. La interpretación de la contaminación cruzada está basada en la información disponible, pero no debe considerarse como garantía de ningún tipo sin verificación analítica.

Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser.

OTROS DATOS

PARÁMETRO	VALORES
ÍNDICE DE PERÓXIDOS:	<5 meqO ₂ /Kg
ACIDEZ OLEICA:	<0.5%
CONTENIDO INSAPONIFICABLE	<1.5%
ESTEROLES TOTALES:	170 – 520 mg/100g

COMPOSICIÓN ÁCIDOS (GC):

Mirístico	C14:0	< 0,1%
Palmitico	C16:0	2,6% - 5,0%
Palmitoleico	C16:1	< 0,10%
Estearico	C18:0	2,9% - 6,2%
Oleico	C18:1	75%-90.7%

Linoleico	C18:2	2.1% - 17%
Linolenico	C18:3	n.d. - 0,3%
Arachidico	C20:0	0,2% - 0,5%
Eicosenoico	C20:1	0,1% - 0,5%
Behenico	C22:0	0,5% - 1,6%
Erucico	C22:1	< 0,3%
Lignoceric	C24:0	< 0,5%

VERSIÓN:**06****FECHA REVISIÓN:****09/10/2025**

Producto conforme con la reglamentación Europea vigente sobre producción, comercialización y etiquetado de productos ecológicos. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 / organic@mapryser.com

T-MPS