

ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**ACEITE ATISGRAS**

CODIGO: ESP-520  
REVISION: 0  
FECHA: 11/2/2015  
PAGINA: 0/4

**CONTROL DE DISTRIBUCION DEL DOCUMENTO**

<b>Nº Copia</b>	<b>Fecha</b>	<b>Cargo</b>	<b>Nombre</b>	<b>Firma</b>	<b>Fecha devolución</b>	<b>Firma (Gerente)</b>
-----------------	--------------	--------------	---------------	--------------	-----------------------------	----------------------------

ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**ACEITE ATISGRAS**

CODIGO: ESP-520  
REVISION: 0  
FECHA: 11/2/2015  
PAGINA: 1/4

### INDICE DE LA ESPECIFICACIÓN

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES
3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
6. INGREDIENTES
7. PROCESO DE ELABORACIÓN
8. APLICACIONES
9. CONSERVACIÓN, VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y CONSUMO PREFERENTE
10. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS E IRRADIADOS
11. VALOR NUTRICIONAL
12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE
13. LEGISLACION APLICABLE

Documentos que se citan:

Revisado por:  
Fecha:

Aprobado por:  
Fecha:

Aceptado por:  
Fecha:

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

PREPARADO GRASO VEGETAL

### 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.

Preparado graso vegetal diseñado para empleo en procesos de fritura, de consistencia fluida.

### 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS.

Preparado prácticamente neutro, sin olor o sabor, salvo un ligero matiz vegetal.

### 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS.

Humedad y materias volátiles (105 °C) .....	Máx. 0,04%
Acidez (ácido oleico) .....	Máx. 0,2%
Índice Peróxidos (meq O <sub>2</sub> activo/kg).....	Máx. 10
Estabilidad Rancimat (100°C).....	Superior a 30 horas
Punto de Humo.....	235°C
Punto de Inflamación.....	225°C
Punto de Fluidificación .....	2°C

### 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.

Ausencia de gérmenes patógenos.

### 6. INGREDIENTES.

Aceites refinados de girasol y soja, oleína de palma, antioxidante (E-319) y antiespumante (E-900).

### 7. PROCESO DE ELABORACIÓN.

Selección de aceites vegetales refinados, al objeto de obtener las mejores características de "performance" para las aplicaciones de fritura.

### 8. APLICACIONES.

Para los procesos de fritura en hostelería y restauración.

### 9. CONSERVACIÓN, VIDA COMERCIAL SECUNDARIA Y CONSUMO PREFERENTE.

Guardar preferentemente el lugar fresco, preservar del calor y el exceso de luz.  
Una vez abierto guardar bien cerrado en lugar fresco y fuera de la luz.  
Consumo preferente a los 12 meses.

ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**ACEITE ATISGRAS**

CODIGO: ESP-520  
REVISION: 0  
FECHA: 11/2/2015  
PAGINA: 3/4

**10. ALERGENOS, TRANSGENICOS, HIDROGENADOS Y IRRADIACIÓN**

Alergenos (1)	Utilizados como ingrediente		Presencia involuntaria (2)	
	SÍ/NO	Nombre ingrediente	SÍ	NO
<b>Cereales que contengan gluten y productos derivados:</b> <i>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas</i>	NO			NO
<b>Crustáceos y derivados:</b> <i>Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta... y sus extractos</i>	NO			NO
<b>Huevos y productos a base de huevos:</b> <i>Huevo enteros, clara de huevo, yema de huevo, proteína de huevo...</i>	NO			NO
<b>Pescado y productos a base de pescado::</b> <i>Extractos de pescado, proteína de pescado...</i>	NO			NO
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes:</b> <i>Manteca de cacahuete, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete...</i>	NO			NO
<b>Soja y productos a base de soja:</b> <i>En forma de lecitina, proteína, aceite, salsa...</i>	NO			NO
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa):</b> <i>Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactoserum, lactoglobulina, caseinatos...</i>	NO			
<b>Frutos con cáscara y derivados:</b> <i>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nogales del Brasil, castañas, pistachos, nueces de macadamia y derivados...</i>	NO			NO
<b>Apio y productos derivados:</b> <i>En forma de hojas, extractos, semillas, sal de apio, especias mezcladas con apio...</i>	NO			NO
<b>Mostaza i productos derivados:</b> <i>Mostaza y productos derivados a base de mostaza.</i>	NO			NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo:</b> <i>Semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta...</i>	NO			NO
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO<sub>2</sub></b>	NO			NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	NO			NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos:</b> <i>Pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones, berberechos, ostras, .. y sus extractos</i>	NO			NO

(1) Para llenar el siguiente cuadro se ha tenido en cuenta el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Cons 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

(2) "Sí" indica que no es posible evitar su presencia en el producto. Es decir, cuando existe el peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.

--	--	--

ESPECIFICACION  
DE PRODUCTO ACABADO:  
**ACEITE ATISGRAS**

CODIGO: ESP-520  
REVISION: 0  
FECHA: 11/2/2015  
PAGINA: 4/4

Contiene aceite de soja procedente de producto que pueden contener productos modificados genéticamente.

No contiene hidrogenados, ni irradiados.

**11. VALOR NUTRICIONAL** (Para 100 g de producto).

Materia grasa	100 g	Grasa Saturada	10 g	Proteínas	0 g
Hidratos de carbono	0 g	Azucares	0 g	Sal	0 g
Valor energético	900 Kcal.		3700 Kj		

**12. CARACTERÍSTICAS ENVASE Y EMBALAJE**

DESCRIPCIÓN DE:

Envase: ..... Bidón plástico de 22 kg  
Embalaje:..... Palets de 24 bidones

Medidas del palet 80 x 120 cm

**13. LEGISLACION APLICABLE**

R.D. 308/1983 RTS Aceites vegetales comestibles y modificaciones posteriores.

Aplicación del R.D. 135/2010 que deroga el R.D. 858/1984 por el Reglamento 2073-2005 en normas microbiológicas.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminante en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 por el que se establecen criterios microbiológicos aplicados en los productos alimenticios.

R.D. 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.