

ACEITE REFINADO DE SOJA

DESCRIPCION

Aceite de soja refinado y desodorizado en condiciones higiénicas controladas.

CARACTERISTICAS

Características organolépticas, físico –químicas:

Características	Valores
Organolépticas	
Aspecto	Claro, limpio y brillante
Sabor y olor	Neutro característico, exento de sabores y olores extraños y/o rancios
Color	≤ 35 UA Y ≤ 3.5 UR
Físico-químicas	
Acidez libre	≤ 0.1 % expresado en ácido oleico
Humedad y volátiles	≤ 0.10 %
Impurezas	$\leq 0.05\%$
Índice de peróxidos	≤ 2 meq O ₂ /kg de grasa
Índice de refracción	1.474-1.476
Índice de Yodo (HANUS)	120-145
Benzo (a) pireno	≤ 2 ppb
Hierro	≤ 10 ppm
Cobre	≤ 0.4 ppm
Plomo y Arsénico	≤ 0.1 ppm

Composición en ácidos grasos por cromatografía gaseosa (%)

Mirístico	C 14:0	≤ 0.1
Palmítico	C 16:0	7.0-12.0
Palmitoleico	C 16:1	≤ 0.5
Estearico	C 18:0	2.0-6.0
Oleico	C 18:1	20.0-35.0
Linoleico	C 18:2	45.0-60.0
Linolénico	C 18:3	8.0-10.0
Araquídico	C 20:0	≤ 1.0
Behénico	C 22:0	≤ 0.5

ENVASES Y ETIQUETADO

- Garrafas de 5 litros.
- Bidón de 25 litros.
- Depósitos de 1000 litros.
- Cisternas

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CADUCIDAD

La caducidad del producto es de antes de 12 meses tras la fecha de fabricación del producto.

Almacenar en envases cerrados en lugares frescos, secos y evitando la exposición directa o indirecta de la luz solar y materiales olorosos.

CONFORMIDAD RESPECTO A LA LEGISLACIÓN

- RD 308/1983, RD 494/1990** y posteriores modificaciones.
- Procede de semillas genéticamente modificadas
- No contiene alergenios.
- Cumple con la legislación vigente en lo referente a pesticidas, radiaciones ionizantes, plaguicidas y dioxinas.