

HOJA TÉCNICA N° 3 REVISIÓN 0.0 JULIO 2020

DESCRIPCIÓN

El aceite crudo desgomado se obtiene de la extracción mecánica de la semilla de girasol, logrando un aceite 100% natural libre de solventes químicos – tóxicos y de un alto valor nutritivo.

PROPIEDADES

El aceite de girasol es rico en ácidos grasos polinsaturados como Omega 6, muy difundido y utilizado en alimentación humana, presenta un color claro y un olor característico.

APLICACIONES

Materia prima en plantas refinadoras de aceite. Utilizado en hogares para alimentación y nutrición humana y en industrias fabricadoras de alimentos.

PRESENTACIÓN

A granel, en camión cisterna.

HABILITACIONES

Certificado de Inscripción de RUCA.



ESPECIFICACIONES

Análisis fisicoquímicos	Base	Tolerancia
Acidez (en gramos de ácido oleico en 100gr. de aceite) (%)	1,5	2,5*
Fosforo (ppm)	100	150
Índice de saponificación (mg KOH/g)	188	194
Densidad a 20 °C (g/ml)	0,918	0,923
Índice de refracción a 40 °C	1,461	1,468
Índice de lodo	118	141
Punto de inflamación (°C)	121	-
Sedimentos (%)	0,2	0,4
Perdidas por calentamiento (%)	0,2	0,3
Color (Lovibond 25,4 mm) Rojo	-	6
Amarillo	-	70

Composición de ácidos grasos	Mínimo	Máximo
Ác. Caprílico (C8:0) (%)	ND	ND
Ác. Cáprico (C10:0) (%)	ND	ND
Ác. Laurico (C12:0) (%)	ND	0,1
Ác. Mirístico (C14:0) (%)	ND	0,2
Ác. Palmítico (C16:0) (%)	5,0	7,6
Ác. Palmitoleico(C16:1 cis 9) (%)	ND	0,3
Ác. Margárico (C17:0) (%)	ND	0,2
Ác. Heptadecenoico (C17:1 cis-10) (%)	ND	0,1
Ác. Esteárico (C18:0) (%)	2,7	6,5
Ác. Oleico (C18:1 cis-9) (%)	14	39,4
Ác. Linoleico (C18:2 cis-9-12) (%)	48,3	74,0
Ác. Linolenico (C18:3 cis-9-12-15) (%)	ND	0,3
Ác. Araquídico (C20:0) (%)	0,1	0,5
Ác. Eicosenoico (C20:1 cis-9) (%)	ND	0,3

ND - NO DETECTABLE

La información contenida en este documento cumple con la en normativa de comercialización como es la cámara arbitral de aceites vegetales y subproductos.

*Hasta el 31 de Agosto, desde el 1 de septiembre base = 2% Tolerancia 3%

