

FICHA TÉCNICA

ACEITE DE MAIZ

PRODUCTO: Aceite de maíz.

1.1. DESCRIPCIÓN

Aceite extraído del fruto del maíz que está compuesto totalmente por producto refinado. La acidez, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,2gr/100gr y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

1.2. ESTABILIDAD

Producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de los 10° C puede aparecer cierta turbidez en el aceite. Este proceso de enturbiamiento es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer claro en unas condiciones de temperatura más cálidas.

1.3. DATOS NUTRICIONALES

	Para 14 g	Para 100 g	
VALOR ENERGETICO	126	900	Kcal
	518	3700	Kj
PROTEINAS	0	0	g
HIDRATOS DE CARBONO	0	0	g
GRASAS	14	100	g
De las cuales:			
Saturadas	1,82	13	g
Trans	≤ 0,14	≤ 1,0	g
Monoinsaturadas	3,78	27	g
Poliinsaturadas	8,4	60	g
COLESTEROL	0	0	mg

1.4. INGREDIENTES

Aceite refinado de maíz 100 %



1.5. CONDICIONES DE USO

Para evitar posibles alteraciones y disfrutar plenamente de las cualidades de este aceite conviene tener en cuenta una serie de recomendaciones:

- Debe evitarse que le dé directamente la luz solar o una luz artificial fuerte, así como la cercanía a fuentes de calor. Su conservación en un lugar fresco y al amparo de la luz puede garantizar la calidad del producto durante mucho tiempo.
- Conviene tapar bien el envase después de su uso y mantenerlo en un lugar reservado, a salvo de olores extraños que le puedan transmitir otros alimentos, ya que los absorbe fácilmente

1.6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Normales, con aromas propios y características sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Aroma almendrado característico del aceite refinado. Color amarillo muy pálido..

1.7. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DETERMINACIONES

Acidez (% ácido oleico)	≤ 0,2
Índice de Peróxidos (mEqiv O ₂ /kg)	≤ 10
Índice de Yodo (método de Hanus)	100 - 135
Índice de Refracción a 25°	1,470 - 1,474
Índice de Saponificación	187 - 195
Humedad y materias volátiles (%)	≤ 0,1
Impurezas solubles en éter de petróleo	≤ 0,05
Jabones	Negativo

* Cumple toda la regulación vigente RD 308/1983



COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS

Laurico C	C 12	≤ 0,1	Araquidico	C 20	≤ 0,6
Mirístico C	C 14	≤ 0,1	Gadoleico	C 20:1	≤ 0,3
Palmitico	C 16	sep-17	Behenico	C 22	≤ 0,1
Palmitoleico	C 16:1	≤ 0,2	Erucico	C 22:1	-----
Estearico	C 18	01-	Lignocerico	C 24	-----
Oleico	C 18:1	22 - 40	Transoleico	Tc 18:1	-----
Linoleico	C 18:2	45 - 65	Translinoleico &		
Linolenico	C 18:3	≤ 1 ,5	translinolenico	18:2 y 3	-----

ESTEROLES

Colesterol	≤
Brasicasterol	≤
Campesterol	6,5 - 10,5
Estimasterol	6,0 - 12,5
β Sitostero	55 - 67,5
Δ7 Stigmasterol	16 - 26
Esteroles totales	-----

1.8. ALÉRGENOS
Alérgenos acordes a la directiva 2003/89/CE
SI / NO

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellana, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia)	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂	NO

Este certificado es una reproducción informatizada del original.

