Gran Velada
Materiales para tu creatividad

ACEITE DE MAIZ

FICHA TÉCNICA

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 0,2 g/100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

INGREDIENTES

Aceite refinado de maíz	**100 %**

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.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

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

Olor	**Aroma almendrado característico del aceite refinado**
Color	**Amarillo muy pálido**

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DETERMINACIÓN	VALOR
Acidez (% ácido oleico)	**≤ 0,2**
Índice de peróxidos (mEq O_2/kg)	**≤ 10**
Índice de yodo (método de Hanus)	**100 – 135**
Índice de refracción a 25 °C	**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**

COMPOSICIÓN EN ÁCIDOS GRASOS (%)

ÁCIDO GRASO	VALOR
Láurico (C 12)	**≤ 0,1**
Mirístico (C 14)	**≤ 0,1**
Palmítico (C 16)	**9 – 17**
Palmitoleico (C 16:1)	**≤ 0,2**
Esteárico (C 18)	**1 –**
Oleico (C 18:1)	**22 – 40**
Linoleico (C 18:2)	**45 – 65**
Linolénico (C 18:3)	**≤ 1,5**

ÁCIDO GRASO	VALOR
Araquídico (C 20)	**≤ 0,6**
Gadoleico (C 20:1)	**≤ 0,3**
Behénico (C 22)	**≤ 0,1**
Erúcico (C 22:1)	**—**
Lignocérico (C 24)	**—**
Transoleico (C 18:1 trans)	**—**
Translinoleico y translinolénico (C 18:2 y 18:3 trans)	**—**

Gran Velada, S.L. Pol. Montecillo, Nave 3D, 50520 Magallón (Zaragoza) ESPAÑA Tel. 976 86 74 74 documentacion@granvelada.com
www.granvelada.com

ESTEROLES (%)

ESTEROL	VALOR
Campesterol	**6,5 – 10,5**
Estigmasterol	**6,0 – 12,5**
β-Sitosterol	**55 – 67,5**
Δ7-Estigmastenol	**16 – 26**

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y 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 productos, ya que los absorbe fácilmente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten (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**
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	**No**
Soja y productos a base de soja	**No**
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	**No**
Frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de 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**