



Cargill (BV) Oils & Seeds EMEA  
Evert van de Beekstraat 378  
PO Box 75840 1118 CZ Schiphol Países Bajos  
Tel: +31 (0)20 500 6000  
Fax: +31 (0)20 500 6950

## Ficha técnica

### AMPHORA CHEF\_R64603

El objetivo de este documento es proporcionar información sobre las especificaciones actuales del producto. Solo constituirá una especificación acordada cuando haya sido firmado por el cliente. En caso contrario, esta hoja de datos de producto deberá ser considerada como indicativa, y podrá ser objeto de cambios.

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con [EMEA-FSQInfo@cargill.com](mailto:EMEA-FSQInfo@cargill.com)

#### Descripción

##### Posibles denominaciones legales

Aceite vegetal para freír

Siempre debe revisarse la legislación local puesto que la denominación legal puede variar entre países.

##### Descripción del producto

El producto es una mezcla de aceite vegetales de origen no modificado genéticamente y no es hidrogenado. El producto contiene DMPS (E900) como agente antiespumante. Este producto contiene aceite de palma sostenible certificado.

##### Descripción del proceso

Los aceites crudos se refinan, se winterizan (girasol, maíz), se blanquean, se desodorizan, se fraccionan (palma) y se mezclan. Se añade agente antiespumante DMPS (E900).

##### Sitio(s) de producción

Izegem – Bélgica

##### Materias primas (semillas de oleaginosas / habas / aceites crudos)

Para información sobre los lugares de procedencia, solicite nuestra declaración de origen

##### Origen de los productos refinados

El origen de los aceites refinados y las mezclas de aceites refinados es la Unión Europea.

##### Declaración de ingredientes

Aceite de girasol, aceite de palma, aceite de girasol alto oleico, aceite de maíz, agente antiespumante: E900.

«E900» se puede substituir por « dimetilpolisiloxano »

Uso previsto	Alimentación humana
--------------	---------------------

#### Análisis y especificaciones

- Los análisis son realizados por nuestras refinerías / proveedores antes de la recepción del aceite en la planta de embotellado
- Cargill se reserva el derecho de utilizar métodos analíticos internos que cumplen los Métodos de referencia internacionales.

##### Análisis sensorial - Conformidad

		Tip.	Método
Aspecto	a temperatura ambiente	claro	Método interno

## AMPHORA CHEF\_R64603

	Tip.	Método
Sabor	-	suave
		Método interno

### Calidad y parámetros químicos - Conformidad

	Mín.	Tip.	Máx.	Unidad	Método
Color rojo	Lov. 5	1/4"	3		ISO 15305
Ácidos grasos libres		como oleico (282)	0,1	%	ISO 660
Humedad		Karl Fisher	0,1	%	ISO 8534
Índice de peróxido		en el embotellado	2	meq/kg	ISO 3960

### Composición de ácidos grasos - Conformidad

	Mín.	Tip.	Máx.	Unidad	Método	
C 16:0		[ácido palmítico]	13.8	19.1	%	ISO 12966
C 18:0		[Ácido esteárico]	2.3	5.4	%	ISO 12966
C 18:1 total		[ácido oleico total (c&t)]	33.6	50.7	%	ISO 12966
C 18:2 total		[ácido linoleico total (c&t)]	26.6	44	%	ISO 12966
C 18:3 total		[ácido linolénico total (c&t)]		0.8	%	ISO 12966
AGT totales calc.		-		2	%	ISO 12966

### Datos típicos de producto

	Unidad	Normalmente
Contenido de jabón	-	ppm
		<5
Densidad	a 20 °C	kg/m <sup>3</sup>
		~915
Punto de humo	-	°C
		~225

[MVO](#) (Dutch Product Board of Margarine, Fats and Oils) ha publicado especificaciones para los aceites vegetales y aceites marinos refinados (excepto el aceite de oliva), que no están regulados legalmente. Estos parámetros de calidad y de seguridad alimentaria ofrecen información adicional sobre la calidad y la seguridad de los aceites refinados y las grasas refinadas.

Téngase en cuenta que: hemos realizado una evaluación de riesgos en los grupos de contaminantes pertinentes para cada tipo de producto y no todos los suministros están revisados respecto a todos los ítems mencionados a continuación. No obstante, disponemos de un programa de monitorización para controlar estos niveles.

### Especificaciones microbiológicas

Los aceites refinados y las grasas refinadas no permiten el crecimiento microbiano debido a su reducida actividad acuosa (la humedad estándar y los materiales volátiles no superan el 0,10% en los aceites vegetales terminados). En el paso final del proceso, los aceites y las grasas se desodorizan conforme al Código de prácticas FEDIOL (mín. 180 °C durante mín. 2 h), que elimina los microorganismos de manera efectiva. A continuación, disponemos de programas de prerequisites para evitar la recontaminación. Los productos se desplazan en sistemas cerrados. Para controlar la posible contaminación cruzada, disponemos de requisitos escritos para la limpieza del tanque de almacenaje final y la inspección y el lavado de camiones y vagones. En resumen, nuestros controles se centran en los controles de procedimiento y monitorización in situ, puesto que actualmente no existen pruebas microbiológicas validadas para aceites y grasas. No obstante, utilizando este método preventivo, podemos garantizar que la seguridad de nuestros aceites y grasas cumplen la normativa ([CE](#)) 178/2002.

### Metales

	Unidad	Máx.	Text	Comentario
Arsénico	-	mg/kg	0,1	
Cadmio	-	mg/kg	0,02	
Cobre	-	mg/kg	0,05	
Hierro	-	mg/kg	0,5	
Mercurio	-	mg/kg	0,02	



Cargill (BV) Oils & Seeds EMEA  
Evert van de Beekstraat 378  
PO Box 75840 1118 CZ Schiphol Países Bajos  
Tel: +31 (0)20 500 6000  
Fax: +31 (0)20 500 6950

## Ficha técnica

### AMPHORA CHEF\_R64603

		Unidad	Máx.	Text	Comentario
Níquel	-	mg/kg	0,2		aplicable solo a los productos
Plomo	-	mg/kg	0,1		<a href="#">CE 1881/2006</a>

### Lista de alérgenos

#### Directivas legales

Presencia de alérgenos conforme al [Reglamento UE 1169/2011](#) y sus enmiendas

#### Información sobre alérgenos

	Presencia	Comentario
Cereales que contengan gluten 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	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	
Frutos de cáscara y productos derivados	No	**
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

\* Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, kalmut

\*\* Frutos de cáscara, es decir : almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia.

### Información nutricional

#### Datos nutricionales

	Unidad	Tipico /100g	Tipico /100ml	Comentario
Valor energético (kJ)		3700	3404	
Valor energético (kcal)		900	828	
Grasas	g	100	92	
de las cuales, saturadas	g	21	19	
de las cuales, monoinsaturadas (cis)	g	44	41	voluntario
de las cuales, poliinsaturadas (cis)	g	35	32	voluntario
Hidratos de carbono	g	0	0	
de los cuales, azúcares	g	0	0	
Fibra alimentaria	g	0	0	voluntario
Proteínas	g	0	0	
Sal	g	0	0	

Los valores nutricionales son conformes al Reglamento (UE) n° 1169/2011 y sus enmiendas sobre información alimentaria para los consumidores.



Cargill (BV) Oils & Seeds EMEA  
Evert van de Beekstraat 378  
PO Box 75840 1118 CZ Schiphol Países Bajos  
Tel: +31 (0)20 500 6000  
Fax: +31 (0)20 500 6950

## Ficha técnica

### AMPHORA CHEF\_R64603

#### Información adicional de producto

##### Información dietética

##### Halal/kosher transportado

##### Comentario

Veganos	Sí		
Vegetariano	Sí		
(Ovo)-lacto vegetarianos	Sí		
Celíacos	Sí		
Sin alcohol	Sí		
Fuente de fenilalanina	No		
Producto orgánico	No		

##### Certificaciones

La lista de certificados disponibles está incluida en el Cargill 'Site Info Pack' (SIP), disponible bajo pedido.

##### Tratamientos del procesado

##### Tratado

##### Comentario

Calentamiento	Sí	Según necesidades de proceso
Fumigación	No	
Ionización	No	
UV – e Irradiación gamma	No	

##### Líquidos de calentamiento térmico

La estricta legislación para el transporte de aceites y grasas refinados por mar y por tierra evita la contaminación de los aceites y grasas refinados con aceites minerales. No existe riesgo de contaminación de los aceites y grasas refinados con líquidos de calentamiento térmico porque Cargill únicamente utiliza calentamiento por vapor.

##### Cumplimiento de la legislación alimentaria

Este producto cumple con toda la legislación vigente y relevante de la UE. Los "Standards on Unwanted Components (estándares de componentes indeseables)" de Cargill está disponible bajo petición y contiene los límites legales de los parámetros de contaminantes, calidad y seguridad alimentaria.

##### Alimentos nuevos

El producto no debe ser considerado un alimento nuevo Reglamento (CE) [No 258/1997](#)

##### Declaración OMG

No existen requisitos de etiquetado ni trazabilidad según las legislaciones (UE) No 1829/2003 and 1830/2003, excepto para los productos que contengan aceite de soja OMG (más arriba se proporciona información detallada sobre los ingredientes del producto).

[UE 1829/2003](#) [UE 1830/2003](#)

##### REACH

El Reglamento (UE) No 1907/2006 sobre REACH: Website REACH legislation

Todos los productos para alimentación animal y humana están exentos de registro según se indica en el Artículo 2, punto 5b. La Guía Sobre Uso Seguro (GSU) está disponible bajo petición.



Cargill (BV) Oils & Seeds EMEA  
Evert van de Beekstraat 378  
PO Box 75840 1118 CZ Schiphol Países Bajos  
Tel: +31 (0)20 500 6000  
Fax: +31 (0)20 500 6950

## Ficha técnica

### AMPHORA CHEF\_R64603

#### **Información / Recomendaciones sobre Embalado y Almacenamiento**

##### **Embalaje estándar**

Embalado

##### **Condiciones de conservación recomendadas**

Conservar a temperatura ambiente o preferiblemente en un lugar fresco(pero no refrigerado) y protegido de la luz (solar)

El aceite puede enturbiarse si se conserva a temperatura fría.

Esto es normal y no afecta a la calidad del aceite.

El aceite volverá a aclararse de nuevo a temperatura ambiente.

##### **Caducidad del producto envasado**

Duración tras el envasado en meses	Máx. 24
------------------------------------	---------

La duración especificada solo se puede garantizar para este producto si se cumplen las condiciones de conservación especificadas.

#### **Instrucciones de uso**

Cuando se utiliza para freír: temperatura de fritura recomendada: max. 175°C.

#### **Cumplimiento de los materiales de embalaje en contacto con alimentos**

##### **GENERAL:**

Todos los materiales de embalaje de contacto alimentario utilizado en los productos embotellados por/para las plantas de Cargill cumplen los requisitos aplicables, establecidos por la legislación de la UE y especificados a continuación.

Los datos hacen referencia a las versiones actuales y sus enmiendas.

Todos los materiales de contacto alimentario:

Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del consejo de 27 de octubre de 2004 sobre materiales y objetos destinados al contacto con los alimentos.

Materiales plásticos de contacto alimentario:

Reglamento de la Comisión (UE) 10/2011 de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados al contacto con alimentos.

En caso de que se utilice tereftalato de polietileno reciclado para la fabricación de la botella, las preformas cumplen el Reglamento (CE) Nº 282/2008 de 27 de marzo de 2008, sobre materiales y objetos plásticos reciclados destinados al contacto con alimentos.

##### **Cumplimiento con los materiales y residuos de embalaje**

El Parlamento Europeo y la Directiva del Consejo 94/62/CE de 20 de diciembre de 1994 sobre embalaje y residuos de embalaje.

#### **Test de migración para embalajes plásticos de contacto alimentario**

Todos los materiales plásticos usados en envases en contacto con los alimentos cumplen con los requisitos del Reglamento de la Comisión (UE) 10/2011 de 14 de enero de 2011 sobre materiales y artículos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

Los resultados de los tests del test de migración cumplen con el Reglamento (UE) 10/2011. Esto se basa en una declaración de cumplimiento proporcionada por nuestros proveedores.

Para botellas PET sopladas en las instalaciones e Cargill disponemos de documentación de apoyo propia, como tests de migración para demostrar el cumplimiento.



Cargill (BV) Oils & Seeds EMEA  
Evert van de Beekstraat 378  
PO Box 75840 1118 CZ Schiphol Países Bajos  
Tel: +31 (0)20 500 6000  
Fax: +31 (0)20 500 6950

## Ficha técnica

### AMPHORA CHEF\_R64603

#### Firma

El cliente confirma estar de acuerdo con las especificaciones anteriormente mencionadas:

Cliente: .....

Nombre y función: .....

Dirección de E-mail: .....

Fecha: .....

Firma: .....

Cláusula de exención de responsabilidad:

La información contenida en este documento se considera cierta y precisa. No obstante, las declaraciones, recomendaciones o sugerencias no implican ninguna garantía, representación o confirmación, expresa o implícita, por nuestra parte. POR LO TANTO, DECLINAMOS TODA RESPONSABILIDAD, EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, SOBRE TODAS Y CADA UNA DE LAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, RESPECTO A LA INFORMACIÓN O LOS PRODUCTOS AQUÍ REFERIDOS, INCLUIDO, SIN LIMITACIÓN, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD O ADECUACIÓN SATISFACTORIA PARA UN USO PARTICULAR. En consecuencia, también declinamos toda responsabilidad relacionada con el uso que haga el comprador/usuario de los productos o de la información aquí contenida. El comprador/usuario asume todos estos riesgos. Además, la información aquí contenida puede estar sujeta a cambios sin notificación previa. Para evitar dudas, no obstante, nada de lo contenido en este documento exime o limita nuestra responsabilidad en caso de muerte o lesiones personales provocadas por nuestra negligencia o por falsedad fraudulenta.