



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 1 de 10
Page 1 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO / LEGAL NAME OF THE PRODUCT

- Aceite refinado de girasol alto oleico / Refined high-oleic sunflower oil.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT DESCRIPTION

- Aceite obtenido de la semilla de girasol (*Helianthus annuus*)
Oil obtained from sunflower seed (*Helianthus annuus*)

COMPOSICIÓN - INGREDIENTES / COMPOSITION - INGREDIENTS

- Aceite refinado de girasol alto oleico. / Refined high-oleic sunflower oil.
- Antiespumante E900 / Anti-foaming E 900

ORIGEN / ORIGIN

- Europa. / Europe

VIDA ÚTIL / LIFETIME

- **Producto envasado:** Consultar fecha de consumo preferente indicada en el envase. 24 meses máximo, dependiendo del tipo de envase y condiciones de conservación de acuerdo a las recomendaciones de almacenamiento indicadas en esta ficha técnica. **Packaged product:** Check best-before date printed on the container. 24 months (maximum) depending on the type of the container and conservation conditions according to storage recommendations indicated in this technical sheet.
- **Producto a granel:** Consultar boletín analítico. La fecha de consumo preferente se garantiza si el producto se conserva en tanques de acero inoxidable y en una atmósfera inerte de nitrógeno.
Bulk product: Check CoA. The best-before date is guaranteed if product is stored in stainless steel tank and with Nitrogen for protective atmosphere.

SECTOR DE POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE Y POSIBLES RIESGOS POR SU CONSUMO / SECTOR OF THE POPULATION AT WHICH IT IS AIMED TO AND POSSIBLE RISKS OF ITS CONSUMPTION

- Para uso y fabricación profesional de alimentos.
For professional use and manufacture of food.

USOS PREVISTOS DEL PRODUCTO / FORESEEN USES OF THE PRODUCT

- Fabricación profesional de alimentos con tratamiento térmico. Solo para freír.
Professional manufacture of heat treated food. Only for frying.

TRATAMIENTO Y PROCESADO / TREATMENT AND PROCESSING

- Aceite de girasol alto oleico, sin ningún tratamiento para su conservación.
Refined high-oleic oil without any conservation treatment.
- El producto es seguro dado que su nula actividad de agua no propicia el crecimiento de microorganismos.
The product is safe since its null water activity does not conduce the growth of microorganisms.

SISTEMA DE ENVASADO / PACKAGING SYSTEM

Realizado por / Realized by.
Rubén Vicente

Revisado por / Reviewed by.
Eva Sesma

Autorizado por / Authorized by.
Jose Luis Marín

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237

Fax. +34 948 851 456

Web www.urzante.com

calidad@urzante.com
laboratorio@urzante.com



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 2 de 10
Page 2 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

Producto a granel:

Bulk product:

- Cisterna: servido en cisterna precintada, de acero inoxidable, de uso exclusivo para industria alimentaria.
Tanker: provided in sealed tanker of stainless steel used exclusively for food industry.
- Depósitos de 200 y 1000 litros: servido a granel en depósito de capacidad de 200 y 1000 litros, apto para industria alimentaria.
Tanks: provided in bulk tanks of 200 and 1000 litres suitable for food industry.
- Flexitank, apto para industria Alimentaria.
Flexitank: suitable for the food industry.

Producto envasado:

Packaged product:

- En botella de plástico (Polietilen Tereftalato Copolímero – PET), apta para contacto con alimentos. Envasado en atmósfera protectora [1L - 0,75L Pet]. In plastic bottle (PET - Polyethylene terephthalate copolymer), suitable for food contact. Packaged in protective atmosphere [1L - 0,75L Pet].
- En botella de vidrio, apto para contacto con alimentos.
In glass bottle, suitable for food contact.
- En bidones, aptos para contacto con alimentos.
In drums, suitable for food contact.
- En latas, aptas para contacto con alimentos.
In cans, suitable for food contact.

(Consultar capacidades y formatos disponibles)

(Consult available capacities and formats)

CONDICIONES DE TRANSPORTE / TRANSPORT CONDITIONS

Producto a granel:

Bulk product:

- Cisterna de acero inoxidable de uso exclusivamente alimenticio.
Tanker of stainless steel suitable only for food use.

Producto envasado:

Packaged product:

- En transporte limpio (ausencia de olores extraños, polvo en exceso, humedad, plagas y mohos) y sin cargas incompatibles (carga que pueda suponer un riesgo de contaminación para el producto terminado).
In clean transport (absence of strange odours, excess dust, moisture, pest and mould) and without incompatible loads (load which may entail a contamination risk for the finished product).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO / STORAGE CONDITIONS

Producto a granel:

Bulk product:

Si el aceite se conserva en el propio depósito / If the oil is kept in the tank itself:

- Mantener el producto en lugar fresco, seco, alejado de olores fuertes y al abrigo de la luz y del calor.
Keep the product in a cool and dry place, away from strong odors and protected from light and heat.
- Estando siempre el tapón de la parte superior cerrado, cuando no se esté utilizando.
The cap must be closed when not in use.

Realizado por / Realized by.
Rubén Vicente

Revisado por / Reviewed by.
Eva Sesma

Autorizado por / Authorized by.
Jose Luis Marín

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237

Fax. +34 948 851 456

Web www.urzante.com

calidad@urzante.com
laboratorio@urzante.com



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 3 de 10
Page 3 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

	<ul style="list-style-type: none">Seguir buenas prácticas de uso y manipulación. Proper use and handling <p><u>Si el aceite se transvasa a otro depósito / If the oil is transferred to another tank:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Mantener el producto en lugar fresco, seco, alejado de olores fuertes y al abrigo de la luz. Keep the product in a cool and dry place, away from strong odors and protected from light and heat.Se recomienda conservar el aceite en tanques limpios, de acero inoxidable, y preferiblemente en atmósfera inerte de nitrógeno. Keep the oil in clean tanks of stainless steel is recommended and preferably in an inert nitrogen atmosphere.Seguir buenas prácticas de uso y manipulación. Proper use and handling.
Producto envasado Packaged product	<ul style="list-style-type: none">Conservar en lugar fresco, seco, al abrigo del calor y de la luz. Taponar después de cada uso.Keep in a cool and dry place, and protected from light and heat. Cap after using.
Temperatura máxima recomendada Maximum recommended temperature	<ul style="list-style-type: none">25 °C
INSTRUCCIONES DE USO / USAGE INSTRUCTIONS	
Peligros: Dangers:	<ul style="list-style-type: none">Se recomienda no freír a más de 170 °C, para evitar el riesgo de salpicaduras y quemaduras. It is recommended not frying at over 170 °C to avoid the risk of splashing and burning.No introducir aceite caliente en envases plásticos. Do not put hot oil into plastic packaging.
Recomendaciones: Recommendations:	<ul style="list-style-type: none">Para evitar una degradación rápida del aceite se recomienda no freír alimentos con excesiva humedad, ni sal ni harina ni pan rallado. To avoid the rapid degradation of the oil, it is recommended not to fry food with excessive moisture, salt, flour or breadcrumbs.No mantener la freidora caliente sin añadir productos para freír. Do not keep the fryer hot without adding products for frying.Cuando se detecte formación de humo a partir de 170 – 190 °C, aumento de la viscosidad y el oscurecimiento del aceite se recomienda retirar el aceite. When smoke is detected above 170 – 190 °C and when the viscosity increases and the oil becomes darker, it is recommended to remove the oil.No lavar las freidoras y sartenes con estropajo de cobre. Pueden quedarse restos que reaccionen con el aceite. Do not wash the fryers with copper scourer. Rests of it

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web www.urzante.com
		calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 4 de 10
Page 4 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

	<p>may remain and react with the oil.</p> <p>(Puede contactar con personal Técnico de Urzante, si desea obtener información adicional acerca del buen uso del aceite) (Contact with Technical Personnel of Urzante if additional information about god use of oil is required)</p>
Compuestos polares: Polar compounds:	<ul style="list-style-type: none"> El valor de los compuestos polares, en un aceite usado, tiene que ser ≤ 25 %. Value of the polar compounds must be ≤ 25 %
Bajas temperaturas Low temperatures	<ul style="list-style-type: none"> Debido a los efectos de las bajas temperaturas (temperaturas < 10 °C), el aceite puede solidificarse. Esto no afecta a la calidad del aceite. Una vez sometido a temperaturas normales, recupera su apariencia brillante. Due to the effects of low temperatures (temperatures < 10 °C), the oil may solidify. This does not affect the quality of the oil. Once the temperature becomes normal, the oil recovers its brilliant appearance.

POSIBILIDAD DE QUE EL PRODUCTO SE USE INCORRECTAMENTE POSSIBILITY THAT THE PRODUCT IS USED INCORRECTLY

- Seguir recomendaciones indicadas en el etiquetado del producto y en esta ficha técnica.
Follow the recommendations indicated on the labelling of the product and on this technical data sheet.

DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA / REFERENCE DOCUMENTATION

- Real Decreto 308/1983, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles y sus posteriores modificaciones.
Royal Decree 308/1983 whereby the technical and sanitary regulations on edible vegetable oils are approved, and subsequent amendments

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspecto Appearance	<ul style="list-style-type: none"> Limpio y transparente, mantenido a 20 °C ± 2°C durante veinticuatro horas. Al tratarse de un aceite winterizado deberá superar la prueba del frío (5,5 horas a 0 °C) Clean and transparent at 20°C during twentyfour hours. As it is a winterized oil it must overcome the cold test (5,5 hours at 0°C)
Olor y sabor Odour and taste	<ul style="list-style-type: none"> Normales, con aromas propios y característicos, sin causar síntomas de rancidez, alteraciones, o contaminación. Normal with its own and characteristic aroma, without causing rancidity, alterations or contamination.
Color Colour	<ul style="list-style-type: none"> Amarillo dorado, con distintas tonalidades. Golden yellow with different hues.
Evaluación organoléptica Organoleptic evaluation	<ul style="list-style-type: none"> No aplica Not applicable

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web www.urzante.com
		calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO*
PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 5 de 10
Page 5 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO
REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Método / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estabilidad (a 120°C) Stability (at 120°C) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 7-10 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horas / hours 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rancimat
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Humedad y materias volátiles Moisture and volatile matter 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0,1 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ % 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Secado en estufa y diferencial de pesos Kiln Drying and weight differential
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Impurezas insolubles en éter de petróleo Insoluble impurities in petroleum ether 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0,05 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ % 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tratamiento con éter de petróleo, filtración, y diferencial de peso. Treatment with petroleum ether, filtration and weight differential.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Residuos de jabón Soap residues 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negativo Negative 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Colorimetría/Volumetría Colorimetry/Titration
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Densidad (a 25 °C) / Density (at 25 °C): 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0,909-0,915 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kg/l 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Densímetro / Densimeter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Índice de Refracción (a 25 °C) / Refractive Index (at 25°C): 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1,467-1,471 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No Aplica / N.A. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Refractometría / Refractometry
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Acidez / Acidity: 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ≤ 0,2 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ % Ac. Oleico / % Oleic Acid 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Volumetría redox / Redox volumetric analysis
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Índice de Peróxidos / Peroxide Index 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ≤ 10 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meq O₂/kg grasa / Meq O₂/kg fat 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Volumetría retroceso / Back titration
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenido de ácidos grasos / Fatty acids content <ul style="list-style-type: none"> ○ Ácido Láurico (C 12:0) Lauric acid ○ Ácido Mirístico (C 14:0) Myristic acid ○ Ácido Palmítico (C16:0) Palmitic acid ○ Ácido Palmitoleico (C 16:1) Palmitoleic acid ○ Ácido Heptadecanoico (C 17:0) Heptadecanoic acid ○ Ácido Heptadecenoico (C 17:1) Heptadecenoic acid ○ Ácido Estearico (C 18:0) Stearic acid ○ Ácido Oleico (C 18:1) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ≤ 0,1 ○ ≤ 0,1 ○ 2,6 – 7,6 ○ ≤ 0,3 ○ ≤ 0,2 ○ ≤ 0,1 ○ 2,1 – 6,5 ○ 14 – 90,7 (80% de ácido) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ % 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cromatografía de gases Gas chromatography

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web www.urzante.com
		calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO*
PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
 (*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
 Establecido
 Issued:
 18/11/2019

Página 6 de 10
 Page 6 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO
REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

<p>Oleic acid</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ácido Linoleico (C 18:2) Linoleic acid ○ Ácido Linolénico (C18:3) Linolenic acid ○ Ácido Araquídico (C 20:0) Arachidic acid ○ Ácido Eicosenoico (C 20:1) Eicosenoic acid ○ Ácido Behénico (C 22:0) Behenic acid ○ Ácido Lignocérico (C 24:0) Lignoceric acid 	<p>oleico garantizado) (80% of oleic acid guaranteed)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 2,1 – 74 ○ ≤ 0,3 ○ ≤ 0,5 ○ ≤ 0,5 ○ ≤ 1,6 ○ ≤ 0,5 		
<p>■ Ésteres no glicéridos</p>	<p>Negativo Negative</p>		
<p>■ Composición esteroides / Sterol composition</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Colesterol Cholesterol ○ Brasicasterol Brassicasterol ○ Campesterol Campesterol ○ Estigmasterol Stigmasterol ○ B-sitosterol B-sitosterol ○ Δ5-Avenasterol Δ5-Avenasterol ○ Δ7-Estigmasterol Δ7-Stigmasterol ○ Δ7-Avenasterol Δ7-Avenasterol ○ Otros esteroides Other sterols ○ Esteroides totales Total sterols 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ≤ 0,5 ○ ≤ 0,2 ○ 5,0 - 13,0 ○ 4,5 - 13,0 ○ 42,0 - 70,0 ○ 1,5 - 6,9 ○ 6,5 - 24,0 ○ 3,0 - 9,0 ○ ≤ 9,5 ○ 1700 - 5200 	<p>■ %</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ ppm 	<p>■ Cromatografía de gases Gas chromatography</p>

CONTAMINANTES / CONTAMINANTS

HAP (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos) / PAH (Polycyclic Aromatic Hydrocarbons)

<p>Realizado por / Realized by. Rubén Vicente</p>	<p>Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma</p>	<p>Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín</p>
<p>URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN</p>		
<p>Tel. +34 948 850 237</p>	<p>Fax. +34 948 851 456</p>	<p>Web www.urzante.com calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com</p>



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 7 de 10
Page 7 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
▪ Benzo(a)pireno / Benzo (a) pyrene	▪ ≤ 2,0	▪ µg/kg	▪ Cromatografía gases-masas / Gas Chromatography Mass
▪ Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno / Sum of benzo(a) pyrene, benzo (a) anthracene, benzo (b) fluoranthene and chrysene	▪ ≤ 10,0	▪ µg/kg	▪ Cromatografía gases-masas / Gas Chromatography Mass

METALES PESADOS / HEAVY METALS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
▪ Plomo / Lead (Pb)	▪ ≤ 0,10	▪ mg/kg	▪ ME.Q.137 ICP-MS

DIOXINAS Y PCBs / DIAXINS AND PCBs

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
▪ Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) / Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ)	▪ ≤ 0,75	▪ pg/g grasa fat	▪ HRMS
▪ Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) / Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCCD/F-PCB-TEQ)	▪ ≤ 1,25	▪ pg/g grasa fat	▪ HRMS
▪ Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6) / Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES - 6)	▪ ≤ 40	▪ ng/g grasa fat	▪ HRMS

TOXINAS VEGETALES INHERENTES / INHERENT PLANT TOXINS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
▪ Ácido erúico / Erucic acid	▪ ≤ 20	▪ g/kg	▪ Cromatografía Chromatography

3- MCPD Y SUS ESTERES GLICIDILICOS DE ACIDOS GRASOS / 3-MCPD AND GLYCIDYL FATTY ACID ESTERS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
▪ Esteres glicidílicos de ácidos grasos expresados como glicidol / Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol	▪ ≤ 1000 (consumidor final o ingrediente) / (final consumer or ingredient)	▪ µg/kg	▪ Cromatografía Chromatography
▪ Esteres glicidílicos de ácidos	▪ ≤ 500	▪ µg/kg	▪ Cromatografía

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web www.urzante.com
		calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 8 de 10
Page 8 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

grasos expresados como glicidol / Glycidyl fatty acid esters expressed as glycidol	(alimentos infantiles) / (baby food)		Chromatography
---	--	--	----------------

- Conforme al Reglamento (CE) N° 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
Attending to the Commission Regulation (CE) No 1881/2006 of 19th December 2006 setting maximum levels for certain contaminant in foodstuffs; and its subsequent amendments.

PESTICIDAS / PESTICIDES

- Conforme al Reglamento (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo; y sus posteriores modificaciones.
Attending to Regulation (EC) No 396/2005 of the European Parliament and of the Council of 23th February 2005 on maximum residue levels of pesticides in or food and feed of plant and animal origin and amending Council Directive 91/414/EEC; and subsequent amendments.

CARÁCTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parámetro / Parameter	Límite / Limit	Unidad / Unit	Protocolo / Protocol
<ul style="list-style-type: none"> Bacterias aeróbicas mesófilas Mesophilic aerobic bacteria 	< 10	ufc/ g / cfu/g	PT-M-05
<ul style="list-style-type: none"> Enterobacterias Enterobacteriaceae 	< 10	ufc/ g / cfu/g	PT-M-06
<ul style="list-style-type: none"> Escherichia coli 	Ausencia / N.P.	ufc/ g / cfu/g	PT-M-08
<ul style="list-style-type: none"> I. Salmonella 	Ausencia / N.P.	P/A 20 g	PT-M-02
<ul style="list-style-type: none"> Staphylococcus aureus 	Ausencia / N.P.	ufc/ g / cfu/g	PT-M-11
<ul style="list-style-type: none"> I. Listeria monocytogenes 	Ausencia / N.P.	P/A 25 g	PT-M-42
<ul style="list-style-type: none"> Clostridium sulfite-reductores Sulphite-reducing clostridia 	< 10	ufc/ g / cfu/g	PT-M-09
<ul style="list-style-type: none"> Mohos y levaduras Moulds and yeasts 	< 10	ufc/ g / cfu/g	PT-M-13

PERFIL NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g – 100 ml)

NUTRITIONAL PROFILE (Mean values per 100 g – 100 ml)

Parámetro / Parameter	Valor / Limit	Unidad / Unit
<ul style="list-style-type: none"> Valor energético/Energy values 	<ul style="list-style-type: none"> 3.700 – 3.389 900 – 824,4 	<ul style="list-style-type: none"> kJ Kcal
<ul style="list-style-type: none"> grasas totales, de las cuales / Total fats, whereof 	<ul style="list-style-type: none"> 100 – 91,6 	<ul style="list-style-type: none"> g
<ul style="list-style-type: none"> o saturadas / saturated 	<ul style="list-style-type: none"> o 7 – 6,4 	<ul style="list-style-type: none"> o g
<ul style="list-style-type: none"> o monoinsaturadas / monounsaturated 	<ul style="list-style-type: none"> o 84 – 76,9 	<ul style="list-style-type: none"> o g
<ul style="list-style-type: none"> o poliinsaturadas / polyunsaturated 	<ul style="list-style-type: none"> o 9 – 8,2 	<ul style="list-style-type: none"> o g
<ul style="list-style-type: none"> Hidratos de carbono, de los cuales / 		

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
---	--	--

URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN

Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web www.urzante.com	calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com
----------------------	----------------------	--	--



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO* PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 9 de 10
Page 9 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

Carbohydrates, whereof		
o Azúcares / Sugars	■ 0	■ g
■ Proteínas / Proteins		
■ Sal / Salt		
	o 0	o g
	■ 0	■ g
	■ 0	■ g

ADITIVOS / ADDITIVE

- Contiene antiespumante E900 / It contains anti-foaming E 900

ALÉRGENOS / ALLERGENS

- Libre de alérgenos. / Allergens free.
- Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. En su anexo II Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias. Y posteriores modificaciones.

Attending to the Regulation (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers. In Annex II Substances or products causing allergies or intolerances; and subsequent amendments.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE / GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS

- Libre de Organismos Modificados Genéticamente. / Free of Genetically Modified Organisms.
- El aceite no procede de organismos genéticamente modificados y por tanto, no contiene ingrediente, aditivo o aroma extraído o derivado de organismos genéticamente modificados.

Oil does not come from genetically modified organisms and therefore contains no ingredient, additive or aroma extracted or derived from genetically modified organisms.

Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones

Attending to the following legislation and the subsequent amendments.

- o Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
Regulation (EC) No 1829/2033 of the European Parliament and of the Council of 22th September 2003 on genetically modified food and feed
- o Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22th September concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms

TRATAMIENTOS DE PROCESO / PROCESS TREATMENT

- UV – radiación gamma: NO / UV – gamma radiation: NO

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web www.urzante.com
		calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com



URZANTE, S.L.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO*
PRODUCT TECHNICAL DATA SHEET*

(*Válida máximo 3 años después de la fecha de emisión. Salvo cambio legislativo)
(*Valid up to 3 years after the date of issuance. Unless legislative change)



M15P1F62

Rev/Ver. 03
Establecido
Issued:
18/11/2019

Página 10 de 10
Page 10 of 10

ACEITE REFINADO DE GIRASOL ALTO OLEICO
REFINED HIGH-OLEIC SUNFLOWER OIL

- Ionización: NO / **Ionization:** NO

MEDIDAS DE SEGURIDAD / SAFETY MEASURES

- Consultar la ficha de datos de seguridad / **Consult the safety data sheet.**

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT PRESENTATION

- Consultar la ficha logística. / **Consult the logistic data sheet**

Los productos se comercializarán conforme a las especificaciones detalladas en esta ficha técnica, salvo indicación expresa del cliente. En ausencia de otras indicaciones, se entiende que la ficha técnica queda aprobada.

The products are commercialized in accordance with the specifications detailed in this technical data sheet, unless an explicit indication of the client. In absence of other indications, this technical data sheet is directly approved.

COPIA NO CONTROLADA/UNCONTROLLED COPY

Realizado por / Realized by. Rubén Vicente	Revisado por / Reviewed by. Eva Sesma	Autorizado por / Authorized by. Jose Luis Marín
URZANTE, S.L. Ciudad Agroalimentaria C/A 31500 Tudela (Navarra) SPAIN		
Tel. +34 948 850 237	Fax. +34 948 851 456	Web www.urzante.com
		calidad@urzante.com laboratorio@urzante.com