

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
BMV oleína	Buena Manteca Vegetal
	GMP+ ISO 22000
Revisión nº 08	Fecha revisión: Mar-2021

1. DESCRIPCIÓN

Ácidos grasos (oleínas) de origen exclusivamente vegetal procedentes de la refinación de aceites comestibles.
Posible origen botánico: oliva, girasol, soja, colza, aguacate, almendra, uva, maíz, cacao, palma.

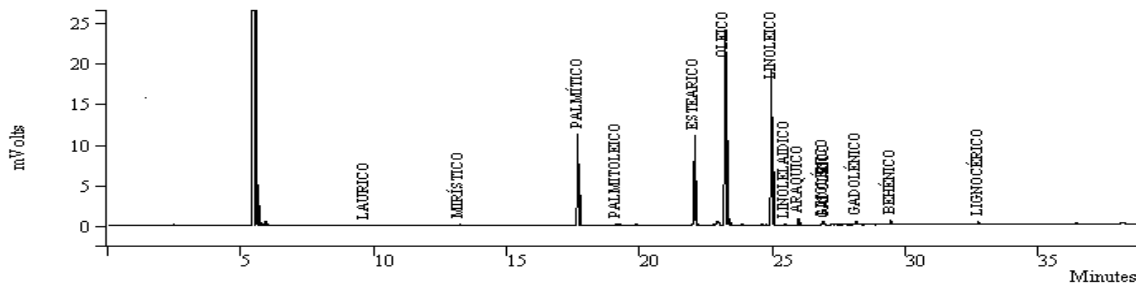
2. USO

Producto para alimentación animal.

3. CARACTERÍSTICAS

GAS-CROMATOGRAFÍA

- cáprico (+ caprílico) ≈ 0.10 %
- laúrico ≈ 0.10 %
- mirístico ≈ 0.30 %
- palmítico 19 - 22 %
- palmitoléico 0.3 - 0.6 %
- esteárico 18 - 22 %
- oleico 30 - 36 %
- linoleico 16 - 19 %
- monoinsaturados.. 30,30 - 36,60 %
- poliinsaturados..... 16,00 - 19,00 % I/S 1,23 - 1,26
- saturados 37,50 - 44,50 %
- Grado de peni-saturación (gps) 0,56 - 0,63
- Grado medio de insaturación 0,62 - 0,75
- Esenciales = linoleico + 0.62 linoléico I + 0.34 linoléico II + 0.46 araquidónico + 1.39 epa w3 + 1.51 dha w3 = **19.00 %**



PARÁMETROS DE CALIDAD

- Acidez en oleico 40 - 70 %
- Humedad al xilol* ≈ 0.75 %
- Impurezas al éter etílico* ≈ 0.75 %
- Índice de peróxidos < 3.50 mEq/Kg
- Residuos de disolvente inflamables < 1.50 ppmil
- Índice de saponificación 185 - 195
- Longitud media de cadena 14,67 - 17,54
- Peso molecular medio (ácidos grasos)... 230,98 - 276,10
- Punto medio de fusión (ácidos grasos)... 28,17 - 33,55 °C
- Acidez mineral (pH)..... 5 - 6
- Viscosidad (40°)..... 45,5 centipoises

PARÁMETROS BIOLÓGICOS

- Aerobios mesófilosinferior a 5x10⁵ UFC/g
- Anaerobios sulfitorreductores..... < 10² UFC/g
- Bacterias coliformesinferior a 3x10² UFC/g
- E. Coli y Salmonella..... Ausencia en 1 g
- Estafilococos patógenosinferior a 10² UFC/g
- Hongos y levaduras.....inferior a 10 UFC/g



RIOSA-REFINACIÓN INDUSTRIAL OLEÍCOLA, S.A.
Bda del Puente, s/n - 23490 EST. LINARES-BAEZA
+ 34 953692000 riosa@riosa.com <http://www.riosa.com>



R-P07-03-BMV

4. ADITIVOS:

- E5000i: Carbonato sódico
- E321: BHT
- Bactericida
- E900: Antiespumante

5. OBSERVACIONES:

* Se descontará lo que exceda del 1.50 % de la suma de humedad e impurezas.

Los valores indicados son aproximados, pero en cualquier caso deben estar comprendidos dentro del rango indicado.

Los valores para los que no está indicado un rango podrían sufrir ligeras variaciones.

Aceites ácidos resultantes del refinado químico (código 13.6.1) según Reglamento UE 68/2013 relativo al Catálogo de materias primas en alimentación animal. En el albarán se indican los valores de humedad y grasa bruta de la mercancía.

Lavado, depurado y esterilizado al vacío, según R(CEE) 1774/2002

Producto exento de proteína animal, transformada o no transformada

Límites de dioxinas, PCB's y resto de sustancias indeseables según R.D. 465/2003 y Directiva (UE) 2002/32

Empresa autorizada según el Reg. (UE) nº 183/2005 y 225/2012 sobre higiene de piensos (nº registro ALFA ESP 23000114)

6. TRANSPORTE Y MANEJO:

Nuestros productos son servidos a los clientes en cisternas isoterma. El producto se sirve a temperatura superior a 45 °C para facilitar la descarga.

Es conveniente cerciorarse de la limpieza de los elementos usados para los trasiegos de la oleína tanto antes como después de realizarlos, evitando así contaminaciones con otros líquidos y posibles atranques por solidificación de la oleína en el circuito.

7. ALMACENAMIENTO:

Es aconsejable almacenar las oleínas en depósitos que cumplan las siguientes características:

- Sin elementos de cobre ni aleaciones de éste (latón, bronce).
- Debe ser opaco para no permitir el paso de luz.
- Las aberturas han de ser tales que impidan el paso de una corriente de aire continua, que provocaría un enranciamiento acelerado.
- El depósito de almacenamiento debe ser alto, estrecho y su fondo preferiblemente cónico o en pendiente para facilitar el drenaje.
- Debe disponer de un sistema de calefactado y/o de aislamiento isoterma, sobre todo en invierno y si los depósitos están a la intemperie.

8. CADUCIDAD:

- Cumpliendo las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente, RIOSA estima que la oleína es apta para su uso durante un período de 180 días desde la fecha de entrega.

9. ANEXOS:

- Se adjunta ficha de seguridad del producto.