

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
SG aceite	aceite de soja crudo
	GMP+ ISO 22000
Revisión nº 08	Fecha revisión: Abr-2022

1. DESCRIPCIÓN

Aceite de soja crudo de origen exclusivamente vegetal.
Posible origen botánico: soja

2. USO

Producto para alimentación animal.

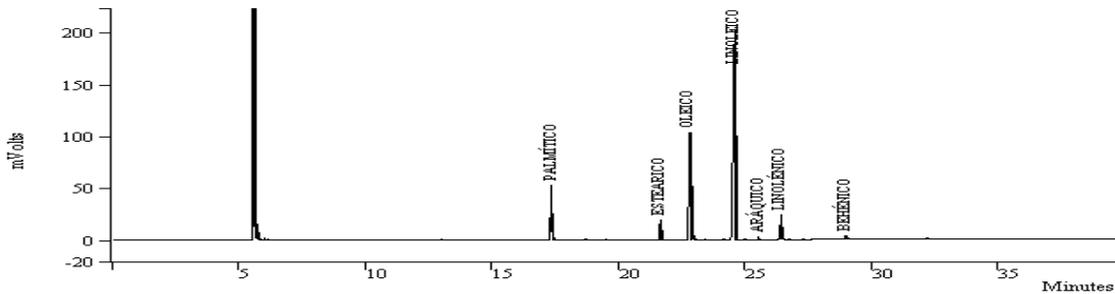
3. CARACTERÍSTICAS

GAS-CROMATOGRAFÍA

- **palmitico+esteárico**..... 10 - 18 %
- **oleico**..... 22 - 30 %
- **linoléico+linolénico**..... 50 - 60 %

VALORES PROMEDIO:

- **monoinsaturados**.. 24,30 - 27,50 %
- **poliinsaturados**..... 55,00 - 58,50 % **I/S 5,21 - 5,39**
- **saturados** 14,70 - 16,50 %
- **Grado de peni-saturación (gps)**1,04 - 1,12
- **Grado medio de insaturación** 1,39 - 1,51
- **Esenciales** = linoleico + 0.62 linolénico I + 0.34 linolénico II + 0.46 araquidónico + 1.39 epa w3 + 1.51 dha w3 = **55,33 %**



PARÁMETROS DE CALIDAD

- **Acidez en oleico** 0,5 - 3 %
- **Humedad al xilol*** ≈ 0.30 %
- **Impurezas al éter etílico*** ≈ 0.20 %
- **Índice de peróxidos** < 4.50 mEq/Kg
- **Residuos de disolvente inflamables** < 1.00 ppmil
- **Índice de saponificación** 185 - 200
- **Longitud media de cadena** 16,75 - 18,27
- **Peso molecular medio (ácidos grasos)**... 261,77 - 285,56
- **Punto medio de fusión (ácidos grasos)**... 10,02 - 11,43 °C
- **Acidez mineral (pH)**..... 5 - 6
- **Viscosidad (40°)**..... 29,61 centipoises

PARÁMETROS BIOLÓGICOS

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



4. ADITIVOS:

- E321: BHT

5. OBSERVACIONES:

Puede contener aceite de haba de soja OMG. Por lo que en aplicación de los Reglamentos 1 “procedente de aceite de soja OMG”

* Se descontará lo que exceda del 0.50 % 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.

Aceite y grasa vegetal (2.20.1 Reg. UE 68/2013), 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. En el albarán se indican los valores de humedad 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.

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

7. ALMACENAMIENTO:

Es aconsejable almacenar el aceite 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 el aceite es apto para su uso durante un periodo de 180 días desde la fecha de entrega.

9. ANEXOS:

- Se adjunta ficha de seguridad del producto.



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-SG