



Descripción del producto	El Aceite Crudo de raps es un aceite del tipo vegetal sin refinar, que se extrae de la semilla de raps (<i>Brassica napus</i>) que tiene como característica principal un bajo contenido de ácido erúxico y glucosinatos.																		
Proceso de producción	El aceite crudo de raps es extraído desde la semilla de raps mediante un proceso que comprende en primer lugar un laminado de la semilla, luego un tratamiento térmico o cocción del grano que opera a una temperatura inferior a los 100°C, para posteriormente extraer el aceite en una etapa de prensado mecánico que libera el aceite de la fracción sólida. El proceso NO INCLUYE extracción de aceite por solventes orgánicos como hexano.																		
Agentes de proceso	No aplica.																		
Composición	Composición característica de ácidos grasos ¹ <table border="1" data-bbox="483 1581 1399 1810"> <thead> <tr> <th>Ácido graso</th> <th></th> <th>(% p/p)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mirístico</td> <td>C14:0</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Palmítico</td> <td>C16:0</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Estearico</td> <td>C18:0</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Araquídico</td> <td>C20:0</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Behénico</td> <td>C22:0</td> <td>0,3</td> </tr> </tbody> </table>	Ácido graso		(% p/p)	Mirístico	C14:0	0,1	Palmítico	C16:0	3,5	Estearico	C18:0	1,5	Araquídico	C20:0	0,6	Behénico	C22:0	0,3
Ácido graso		(% p/p)																	
Mirístico	C14:0	0,1																	
Palmítico	C16:0	3,5																	
Estearico	C18:0	1,5																	
Araquídico	C20:0	0,6																	
Behénico	C22:0	0,3																	

¹ En relación a la Norma CXS-210 aceites vegetales

Total grasa saturada		6,0
Palmitoleico	C16:1	0,2
Oleico	C18:1	60,1
Gadoleico	C20:1	1,4
Erucico	C22:1	0,2
Total grasa Monoinsaturada		6,0
Linoleico	C18:2	20,1
Linolenico	C18:3	9,6
Total grasa Polinsaturada		6,0
Características organolépticas		
Color	Amarillo claro / marrón	
Olor y sabor	Leve olor a alimentos vegetales u orgánicos	
Estado	Líquido	
Especificaciones físico-químicas		
Humedad (% Max)	1,0	
Acidez oleica (%)	≤ 1,5	
Índice de peróxidos (mEqO ₂ / Kg)	≤ 5	
Índice de Anisidina (mEqO ₂ / Kg)	≤ 10	
Totox	≤ 20	
Impurezas (%)	≤ 0,15	
Características microbiológicas		
Salmonella (ufc / 25g)	Ausente	
Coliformes totales (ufc / g)	< 10 nmp / g	
Metales pesados y pesticidas		
Cadmio (ppm)	≤ 2	
Plomo (ppm)	≤ 10	
Mercurio (ppm)	≤ 0,1	
Arsénico (ppm)	≤ 2	
Residuos Pesticidas (mg / kg)	< 0,01	
Condiciones de Almacenamiento	El producto debe ser almacenado en un lugar limpio, fresco, seco, oscuro y a temperatura ambiente; de esta forma se garantiza su calidad por al menos seis meses de la fecha de elaboración.	

Embalaje y distribución	Distribución a granel en camiones cisterna.
Vida útil estimada	Seis meses, a partir de la fecha de elaboración.
Consejos de seguridad	El aceite crudo de raps es un producto líquido que tiene una temperatura de ignición de 300 °C, no es tóxico y es biodegradable. Producto recomendado para plantas procesadoras de pellet y refinadoras de aceite.
Normativa al producto	Decreto 977 Reglamento Sanitario de los Alimentos.
Observaciones	No aplica

TABLA DE ELABORACIÓN, REVISIÓN, APROBACIÓN Y CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Modificación realizada	Elaborado por /Fecha	Revisado por/Fecha	Aprobado por/Fecha
00	Primera edición del documento	Elvis Reyes Martínez Encargado de Calidad 25.07.2014	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción 25.07.2014	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción 25.07.2014

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Nombre/ Cargo	Elvis Reyes Martínez Encargado de Calidad	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción	Daniel Rivas Barrio Gerente de Producción
Fecha	25.07.2014	25.07.2014	25.07.2014
Firma			