



<b>DESCRIPCIÓN</b>	Aceite natural extraído de las semillas de calabaza ( <i>Cucurbita pepo</i> ) mediante prensado en frío mecánico y filtración. Aceite de color rojizo, típico en sabor y olor. Aceite natural libre de antioxidantes, colorantes, saborizantes, sustancias extrañas, conservantes, disolventes o estabilizantes.		
<b>Ingredientes</b>	Semillas de Calabaza ( <i>Cucurbita pepo</i> )		
<b>REGULACIÓN</b>			
Producto en conformidad con:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos; sus actos delegados y actos de ejecución.</li> <li>* Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.</li> </ul> <p>Los ingredientes Q'omer® se ajustan al marco jurídico de un gran número de países, pero sin perjuicio de las disposiciones legales adicionales que pudieran existir en algunos otros países.</p>			
<b>USOS Y APLICACIONES</b>			
<b>ALIMENTACIÓN</b>	Culinario		
<b>FISICOQUÍMICA</b>		<b>MICROBIOLOGÍA</b>	
Humedad	≤ 0.1 %	Recuento Total	< 1000 ufc/g
Índice de acidez	≤ 10.0 mg KOH /g	Mohos y levaduras	< 100 ufc/g
Índice de peróxido	≤ 20.0 meq / Kg	E. Coli	ND ufc/g
Índice de saponificación	185.0 – 198.0 mg KOH /g	Salmonela	ND ufc/25g
Materia insaponificable	≤ 2.5 %	Estafilococos aureus	ND ufc/g
Índice de anisidina	≤ 20.0		
Índice Totox	≤ 25.0		
Índice de refracción(20°C)	1.4715 – 1.4745		
Peso específico (20/20Cº)	0.915 – 0.925 g/ml		
<b>ÁCIDOS GRASOS</b>			
Ácidos grasos saturados de longitud de cadena inferior a C16	≤ 0.3 %		
C16:0 ácido palmítico	10.0 – 16.0 %		
C16:1 ácido palmitoleico	7.0 – 14.0 %		
C18:0 ácido esteárico	3.0 – 8.0 %		
C18:1 Ácido oleico	15.0 – 41.0 %		
C18:2 Ácido linoleico	40.0-65.0 %		
C18:3 Ácido alfa linoleico	≤ 3.0 %		
Otros	≤ 4.0 %		
<b>METALES PESADOS</b>			
Arsénico	≤ 0.1 mg/kg		
Cadmio	≤ 0.05 mg/kg		
Plomo	≤ 0.1 mg/kg		
Mercurio	≤ 0.05 mg/kg		
<b>CONTAMINANTES</b>			
Benzo (a) pireno	≤ 2.0 µg/kg		
Suma de B(a)P, B(a) A, B8b) F, criseno	≤ 10.0 µg/kg		
Suma de dioxinas y furanos (WHO-PCDD/F-TEQ/g)	≤ 0.75 pg/g		
Suma de dioxinas, furanos, PCB similares a las dioxinas (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ/g)	≤ 1.25 pg/g		
PCB's (Suma 28,52,101,138,153,180) (Total 6 DNI-PCB)	≤ 40.0 ng/g		



MANIPULACIÓN	
Envases	El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) No1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) No2015/174 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) N°10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Declaración basada en conformidad de los proveedores de materias primas.
Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y seco, preferiblemente a temperaturas menores de 18°C con humedad relativa menor de 70% en embalaje original sellado.
Vida Útil	12 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente.
ADICIONAL	
<p>Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II).</p> <p>Pesticidas: Conforme al Reglamento (CE) nº 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.</p> <p>Producto de origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte. Producto libre de OGM y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003. No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.</p>	