

<b>DESCRIPCIÓN</b>	Aceite obtenido de semillas d onagra ( <i>Oenothera biennis</i> ) mediante prensado en frío mecánico y filtración. Aceite de color amarillo a verdoso, típico en sabor y olor. Aceite natural libre de antioxidantes, colorantes, saborizantes, sustancias extrañas, conservantes, disolventes o estabilizantes.		
Ingredientes	<i>Semilla de onagra (Oenothera biennis)</i>		
<b>REGULACIÓN</b>			
Producto en conformidad con:			
<p>* 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.</p> <p>* 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.</p> <p>Los ingredientes Q'omer<sup>®</sup> 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>			
Nutraceutico	Antioxidante		
<b>FISICOQUÍMICA</b>		<b>MICROBIOLOGÍA</b>	
Humedad	≤0.1%	Recuento Total	< 1000 ufc/g
Índice de acidez	≤4.0 mg KOH /g	Mohos y levaduras	< 100 ufc/g
Índice de peróxido	≤8.0meq/ Kg	E. Coli	ND ufc/g
Índice de refracción (20°C)**	1.476-1.482 %	Salmonela	ND 25/g
Índice de saponificación**	14.0-195.0mg KOH/g	Estafilococos aureus	ND ufc/g
Materia insaponificable**	≤2.0 %		
Peso específico (20°C)**	0.921-0.931 g/ml		
Valor anisidina	≤15.0		
Valor tottox	≤25.0		
Valor yodo	145.0-165.0		
Color	≤12.0 Gardner		
<b>ÁCIDOS GRASOS</b>			
Ácidos grasos saturados de longitud de cadena inferior a C16			0.3%
C16:0 ácido palmítico			5.0-7.0 %
C18:0 ácido esteárico			1.0-3.0 %
C18:1 Ácido oleico			5.0-10.0 %
C18:1 Ácido cis-vaccénico			≤1.0%
C18:2 Ácido linoleico			68.0-76.0 %
C18:3 Gama linoleico			≥ 9.0 %
C18:3 Gama linoleico			≥ 80.0 mg/g TG
Otros			≤3.0 %
<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*			≤ 1.0 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	18 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente. El aceite tiene una fecha de vida útil de 18 meses en el embalaje original. Si se envasa en contenedores de HDPE, es mejor utilizarlo dentro de los 6 meses posteriores a la fecha de envasado. El aceite se envasa bajo nitrógeno, una vez abierto, utilizar el producto rápidamente. Cuando termine de usar el producto, llene nuevamente el envase con nitrógeno y cierre herméticamente para evitar la oxidación.
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) 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.</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>	

\*Estos parámetros se prueban anualmente en lotes aleatorios.

\*\*Estos parámetros se prueban 3 veces al año en lotes aleatorios.