

ACEITE DE GERMEN DE TRIGO  
NO REFINADO

<b>DESCRIPCIÓN</b>	Aceite obtenido a partir del Germe de Trigo ( <i>Triticum Aestivum</i> ) mediante extracción con solvente y posterior purificación. Aceite de color amarillento a marrón, típico en sabor y olor. Aceite natural libre de antioxidantes, colorantes, colorantes, saborizantes, sustancias extrañas, conservantes, disolventes o estabilizantes.		
Ingredientes	Germe de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> )		
INCI	Triticum Aestivum Germ Oil		
CAS#	84012-44-2		
EC#	281-689-7		
<b>REGULACIÓN</b>			
Producto ofrecido en conformidad con el REGLAMENTO (CE) No 1223/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de noviembre de 2009 sobre los productos cosméticos. 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.			
<b>USOS Y APLICACIONES</b>			
COSMÉTICA	Acondicionador de la piel Emoliente		
<b>FISICOQUÍMICA</b>		<b>MICROBIOLOGÍA</b>	
Humedad	≤ 0.1 %	Recuento Total*	≤ 1000 ufc/g
Índice de acidez	≤ 20.0 mg KOH/g	Mohos y levaduras*	≤ 100 ufc/g
Índice de peróxido	≤ 10.0 meq Kg	E. Coli*	ND ufc/g
Índice de saponificación**	180.0 – 195.0 mg KOH /g	Salmonela*	ND ufc/25g
Materia insaponificable**	≤ 5.0 %	Estafilococos aureus*	ND ufc/g
Índice de refracción (20°C)**	1.470 – 1.480 N <sub>D</sub>		
Peso específico (20°C)**	0.920 – 0.930 g/ml		
Color	≥ 9.0 Gardner		
<b>ÁCIDOS GRASOS</b>			
Ácidos grasos saturados de longitud de cadena inferior a C16			≤ 0.3 %
C16:0 ácido palmítico			14.0 – 19.0 %
C18:0 ácido esteárico			≤ 2.0 %
C18:1 Ácido oleico			9.0 – 14.0 %
C18:1 Ácido cis-vaccénico			≤ 2.0 %
C18:2 Ácido linoleico			54.0 – 60.0 %
C18:3 Ácido alfa linolénico			6.0 – 10.0 %
C20:1 Ácido icosenoico			≤ 2.0 %
Otros			1.0 – 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*			≤ 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
Solvente residual*			≤ 1.0 mg/kg

**ACEITE DE GERMEN DE TRIGO  
NO REFINADO**

MANIPULACIÓN	
Envases	Peso neto de IBC 900 Kg   Bidones metálicos 25 Kg y 190 Kg   HDPE de 5, 10 y 25 Kg   Envase de consumo (10 ml – 1000 ml) disponible. El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta.
Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco y seco a temperatura entre 5°C a 25°C, en embalaje original sellado y alejado de fuentes de luz, calor o aire. Después de usar, cerrar el envase herméticamente para evitar su oxidación.
Vida Útil	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>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