

## ACEITE DE ARGÁN TOSTADO VIRGEN

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>DESCRIPCIÓN</b>   | Aceite natural extraído de la almendra tostada del Argán ( <i>Argania spinosa</i> ) prensado en frío mecánico y filtrado. Aceite amarillo oscuro, con sabor y olor de almendra tostada. Aceite virgen libre de antioxidantes, colorantes, saborizantes o conservantes.  |  |
| Ingredientes   | Almendra de Argán ( <i>Argania spinosa</i> )  |  |
| <b>REGULACIÓN</b>  |   |  |
| Producto en conformidad con el 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.<br>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>   |   |  |
| ALIMENTACIÓN   | Culinario   |  |
| <b>FISICOQUÍMICA</b>   |   |  |
| Índice de acidez   | ≤ 4.0 mg KOH/g  |  |
| Índice de peróxido   | ≤ 10.0 meq O <sub>2</sub> /Kg   |  |
| Peso específico (20°C)   | 0.908-0.918 Kg/l  |  |
| <b>ÁCIDOS GRASOS</b>   |   |  |
| C16:0 Ácido palmítico  | 10.0 - 15.0 %   |  |
| C18:0 Ácido esteárico  | 4.3 - 7.2 %   |  |
| C18:1 Ácido oleico   | 43.0 - 50.0 %   |  |
| C18:2 Ácido linoleico  | 29.3 - 37.0 %   |  |
| <b>ESTEROLES</b>   |   |  |
| Colesterol   | ≤ 0.2 %   |  |
| Campesterol  | ≤ 1.5 %   |  |
| Stigmasterol   | ≤ 1.0 %   |  |
| Estigmasta-8,22-dien-3b-ol   | 2.0 - 6.0 %   |  |
| Espinasterol   | 34.0 - 44.0 %   |  |
| Schotenol  | 44.0 - 50.0 %   |  |
| Delta 7 Avenasterol  | 4.0 - 7.0 %   |  |
| <b>MANIPULACIÓN</b>  |   |  |
| Envases  | IBC   Bidones metálicos 25 Kg y 190 Kg   HDPE de 5, 10 y 25 Kg. El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) 2020/1245 y el Reglamento (UE) N° 2015/174 de la Comisión por los cuales 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   | Conservar en un lugar fresco y seco, en envase original cerrado y alejado de fuentes de luz, calor y aire. Después de su uso selle herméticamente para evitar la oxidación.   |  |
| Vida Útil  | 12 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente.  |  |
| <b>ADICIONAL</b>   |   |  |
| <b>Libre de alérgenos:</b> Conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II).  |   |  |
| <b>Pesticidas:</b> 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.<br>Producto de <b>origen</b> meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte.          |   |  |
| <b>Producto libre de OGM</b> y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003.<br>No se utilizan <b>materiales irradiados</b> , ni el producto en sí ha sido irradiado.  |   |  |