



FICHA TÉCNICA

ACEITE REFINADO DE SEMILLA DE UVA

DESCRIPCIÓN

Nombre legal/descriptivo	: Aceite refinado de semilla de uva	Apariencia	: Límpido, mantenido a 20°C±2°C durante veinticuatro horas.
Especie vegetal	: Uva (Vitis vinifera)	Sabor/Olor	: Características de este tipo de aceite
Parte de la planta utilizada	: Semilla	Color	: Amarillo verdoso
Origen	: Chile	Proceso	: Extracción/Refinado
Garantizado	: No-GMO, No-Irradiado		

PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Parámetro		Unidad	Intervalo
Color		Lovibond 5 ¼ pulgadas	≤ 45 LY, 3 LR, 3 LB
Humedad y materiales volátiles		%	≤ 0,10
Impurezas insolubles en éter de petróleo		%	≤ 0,05
Ácido graso libre (FFA)		% (Ácido oleico)	≤ 0,2
Índice de peróxido		(meq de O ₂ activo/kg)	≤ 10
Jabón		ppm	≤ 10
Índice de saponificación			188 - 194
Índice de yodo (método Hanus)			125 - 150
Índice de refracción (a 25 °C)			1,473 - 1,475
Composición de ácidos grasos	C14:0 Ácido mirístico	%	≤ 0,3
	C16:0 Ácido palmítico	%	5,5 - 11
	C16:1 Ácido palmitoleico	%	≤ 1,2
	C17:0 Ácido heptadecanoico	%	≤ 0,2
	C17:1 Ácido heptadecenoico	%	≤ 0,1
	C18:0 Ácido esteárico	%	3 - 6,5
	C18:1 Ácido oleico	%	12 - 28
	C18:2* Ácido linoleico	%	65 - 78
	C18:3 Ácido linolénico	%	≤ 1
	C20:0 Ácido araquídico	%	≤ 1
	C20:1 Ácido eicosenoico	%	≤ 0,3
	C22:0* Ácido behénico	%	≤ 0,2
	C22:1 Ácido erúcido	%	≤ 0,3
	C24:0 Ácido lignocérico	%	≤ 0,4
	Trans C18:1 + C18:2 + C18:3	%	≤ 1
Composición de esteroides	Colesterol	%	≤ 0,5
	Brassicasterol	%	≤ 0,2
	Campesterol	%	7,5 - 14,0
	Estigmasterol	%	7,5 - 12,0
	β-Sitosterol*	%	64-75
	δ-5-Avenasterol	%	1,0 - 3,5
	δ -7-Estigmastenol	%	0,5 - 3,5



	δ -7-Avenasterol	%	0,5 - 1,5
	Eritrodiol + Uvaol	%	≥ 2%
	Total de esteroides	mg/kg	1500 - 4000
Prueba en frío a 0 °C durante 5 horas			Negativo
Materia insaponificable		%	< 2

PESTICIDAS Y OTROS CONTAMINANTES

Metales pesados	Arsénico	mg/kg	≤ 0,1
	Plomo	mg/kg	≤ 0,1
Metales	Hierro	mg/kg	≤ 1,5
	Cobre	mg/kg	≤ 0,1
P.A.H.	Benzo(a)pireno	μg/kg	< 2
	Σ Benzo(a)pireno, Benzo(b)fluoranteno, Benzo(a)antraceno, Criseno	μg/kg	< 10
	Σ Dioxinas	pg/g	≤ 0.75
Dioxinas y PCB	Σ Dioxinas + dioxinas tipo PCB (OMS-PCDD, F-PCB-TEQ)	pg/g	≤ 1.25
	Σ PCB (PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153, PCB180)	pg/g	≤ 40
Éster de glicidol		ppm	≤ 1
3 MCPD		ppm	≤ 2.5
Residuos de plaguicidas		< límites establecidos por la normativa vigente	

Reglamento (UE) n.º 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, sobre los niveles máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006.

Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, sobre los límites máximos de residuos de plaguicidas en o sobre los alimentos y piensos de origen vegetal y animal y por el que se modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

- Almacenamiento** : Se recomienda almacenar el producto en recipientes cerrados, preferentemente en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada, evitando la exposición a la luz y fuentes de calor, en condiciones que cumplan los requisitos de la normativa vigente
- Vida útil** : Hasta 24 meses desde la fecha de producción, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

ESPECIFICACIONES CUMPLIDAS

- Norma para aceites vegetales designados. CODEX STAN 210-1999
- *Especificación FEDIOL para el aceite de semilla de uva