



## Grasa de ave

### FICHA TÉCNICA

#### **SUMINISTRADOR:**

**NOMBRE:** INDUSTRIAL TOLEDANA DE GRASAS, S.L.

**DOMICILIO SOCIAL** Ctra. Torrijos a Santa Olalla km 7,400

**N.I.F.:** B 45224284

**REGISTRO N°:** 45/42026

**REGISTRO SANDACH:** S45004001

#### **DEFINICIÓN:**

Grasa obtenida por fusión de tejido adiposo ave de Categoría 3 según el Reglamento 1069/2009, procedente de Mataderos y salas de despiece.

#### **DESCRIPCIÓN:**

##### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: 3 / 7 FAC

Olor: Característico

Sabor: Característico

##### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

|                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| Índice de Yodo:           | 60 – 64                            |
| Acidez oleica:            | < 5,0 %                            |
| Índice de peróxidos       | < 5 mequiv. de O <sub>2</sub> /Kg. |
| Humedad y volátiles:      | < 1 %                              |
| Impurezas:                | < 0'15 %                           |
| Insaponificables:         | < 0'7 %                            |
| Título:                   | 30 – 36 °C                         |
| Índice de saponificación: | 195 – 200                          |
| Contenido en metales:     |                                    |
| Hierro:                   | < 1ppm                             |
| Cobalto:                  | < 0'2 ppm                          |
| Plomo:                    | < 0'1 ppm                          |
| Arsénico:                 | < 0'1 ppm                          |

## **DETERMINACIONES CROMATOGRÁFICAS:**

### **A) ESTEROLES:**

Colesterol: > 95 % sobre esteroides

### **B) ÁCIDOS GRASOS:**

|                   |                     |               |
|-------------------|---------------------|---------------|
| C <sub>14</sub>   | Ácido mirístico.    | 1'6 – 1'9 %   |
| C <sub>16</sub>   | Ácido palmítico.    | 23'2 – 24'6 % |
| C <sub>16:1</sub> | Ácido palmitoleico. | 2'5 – 3'2 %   |
| C <sub>18</sub>   | Ácido esteárico.    | 9'2 – 13'0 %  |
| C <sub>18:1</sub> | Ácido oleico.       | 46'1 – 50'2 % |
| C <sub>18:2</sub> | Ácido linoleico.    | 7'2 – 9,6 %   |
| C <sub>18:3</sub> | Ácido linolénico.   | 0'4 – 0'6 %   |

## **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Clostridium perfringens, ufc/g: | Ausencia |
| Enterobacterias, ufc/g:         | Ausencia |
| Salmonella, ufc/50g:            | Ausencia |

## **ENVASE Y TRANSPORTE:**

**A GRANEL:** En cisternas isoterma.

## **CALIDAD GARANTIZADA:**

Un Laboratorio de Análisis autorizado por la Comunidad de Madrid y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Subdirección General de Alimentación Animal) colabora con esta Empresa para el control de la calidad físico-química y bacteriológica de su fabricación, por lo que puede garantizar dicha calidad.

**ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN:** Noviembre -2024