

## Ficha técnica de producto: aceite virgen de cáñamo ecológico

Aceite virgen eco sin refinar, elaborado en la UE a través de la prensión en frío de la semilla entera de cáñamo. Uso cosmético y alimenticio.



<b>Origen</b>	UE–No UE	<b>Ingredientes</b>	Semillas de cáñamo eco
<b>CAS</b>	8016-24-8	<b>EC</b>	616-976-1
<b>Proceso</b>	Primero, las semillas de cáñamo ecológicas que han sido preseleccionadas son purificadas, secadas y pasteurizadas con vapor de agua. Después, las semillas son prensadas en frío a una temperatura máxima de 40 °C para obtener el aceite. Tras ello, el aceite se filtra hasta obtener el producto final		
<b>Certificación</b>	CAEM ES–ECO–023–MA		
<b>Características</b>	Aceite vegetal 100% puro y natural, sin refinar, ligero y de color verde amarillento con un característico sabor y olor similar al de la nuez. Fuente de Omega 3 y Omega 6 con una proporción 3:1, rico en Omega 9 y con un alto contenido en vitamina E		
<b>Propiedades</b>	Emoliente, antioxidante, seborregulador, equilibrante y de rápida absorción, hidrata, nutre y repara sin dejar residuos. Nutritivo y de rápida asimilación por el organismo		
<b>Usos</b>	Alimenticio y cosmético, para cuerpo, cara y cabello. Apto para todo tipo de pieles, incluidas sensibles y atópicas. Utilizar preferiblemente en crudo en múltiples preparaciones culinarias. Se puede usar solo o mezclado con otros ingredientes		
<b>GMO</b>	El producto no está modificado genéticamente y no contiene ningún material genéticamente modificado ((EC) 1830/2003 y (EC) 1829/2003)		
<b>Radiación</b>	El producto no está sometido a radiaciones ionizantes		
<b>Alérgenos</b>	El contenido en gluten es <20 mg/kg. No contiene ningún otro alérgeno (ver pag 3)		
<b>Envase</b>	Lata metálica 100% opaca de 5 litros, garrafa de 20 litros e IBC plástico de 1000 litros sobre base de madera. Nuestros envases aseguran la correcta conservación del producto y previenen la oxidación por exposición a la luz solar. Envasados en atmósfera modificada para preservar su calidad		
<b>Formato</b>	5 l, 20 l y 1.000 l	<b>Pedido mínimo</b>	5 l
<b>Vida útil</b>	En el empaque original, sin abrir, mantenido bajo condiciones de almacenamiento y transporte correctas: 18 meses desde la fecha de producción		
<b>Conservación</b>	El producto debe ser almacenado en frío (+16 °C/-2 °C) en un lugar seco y oscuro para evitar su oxidación. Mantener alejado de fuentes de calor y de la luz solar. El producto se debe mantener refrigerado tras la apertura de su envase		
<b>Transporte</b>	El producto debería ser transportado en un transporte limpio e higiénico, separado de no-food products. El producto no puede ser transportado con químicos u otros materiales que puedan contaminar el producto. El producto debe permanecer en el envase original cerrado, siempre evitando posibles daños		
<b>Observaciones</b>	El producto es de origen agrícola, por lo que dependiendo de las condiciones de cultivo de cada temporada puede haber variaciones entre los lotes en color, sabor, olor, apariencia o composición		
<b>Consumidor</b>	No apto para comida de bebés		

# Valores y niveles de referencia del producto

Valores máximos fisicoquímicos		
Parámetro analizado	Resultado	
Humedad *	< 0,1 %	
Densidad	0,9224 kg/l	
Tetrahidrocannabinol (THC) *	< 7,5 mg/kg	
Gluten * (EU) No 828/2014	< 20 mg/kg	
Pesticidas ** (EC) No 396/2005	n.d. < 0,01 mg/kg	
Metales Pesados ** (EC) No 1881/2006	Plomo (Pb)	< 0,10 mg/kg
	Cadmio (Cd)	< 0,10 mg/kg
	Arsénico (As)	< 0,10 mg/kg
	Mercurio (Hg)	< 0,10 mg/kg
HAPs * (EC) No 835/2011	Benzo(a)pireno	< 2 µg/kg
	Suma de HAPs4	< 10 µg/kg
Acidez* (Codex Stan 210)	< 4 mg KOH/g	
Ácidos grasos libres ** en aceite (Codex Stan 210)	Ácido láurico	< 2 %
	Ácido oleico	< 2 %
	Ácido palmítico	< 2 %
Valor de peróxido * (Codex Stan 210)	< 15 meq O2/kg	
Micotoxinas ** (EC) No 1881/2006	B1	< 2 µg/kg
	B1 + B2 + G1 + G2	< 4 µg/kg
	Ocratoxina A	< 3 µg/kg
	Deoxinivalenol	< 750 µg/kg

Valor nutricional	100g
<b>Energía kj / kcal</b>	<b>3699 / 900</b>
<b>Grasa total</b>	<b>99,9 g</b>
Grasa saturada	10,3 g
Grasa monoinsaturada	9,5 g <span style="color: green;">●</span>
Grasa polinsaturada	80,1 g <span style="color: green;">●</span>
<b>Proteínas</b>	<b>0 g</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>0 g</b>
Azúcares	0 g <span style="color: grey;">●</span>
Fibra	0 g
<b>Sal</b>	<b>0 g</b> <span style="color: grey;">●</span>
<b>Vitamina E</b>	<b>30,8 mg</b> <span style="color: yellow;">●</span>

Leyenda	
Rico en	<span style="color: green;">●</span>
Fuente de	<span style="color: yellow;">●</span>
Pobre en	<span style="color: grey;">●</span>

Los valores de las tablas son promedios de varios lotes
Puede haber variaciones entre los lotes en composición

Niveles máximos de impurezas y otros, CODEX STAN 210	
Parámetro analizado	Resultado
Impurezas insolubles ***	< 0,1 *** %
Índice de saponificación	189-194 mg KOH/g
Índice de yodo	160 g J2/100 g

Niveles máximos microbiológicos, (EC) N° 2073/2005	
Parámetro analizado	Resultado
Recuento de placas aeróbicas 30 °C *	< 3 * 10 <sup>5</sup> ufc/g
Bacterias anaerobias sulfato-reductoras 37 °C *	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Coliformes 30 °C *	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Escherichia coli 44 °C *	n.d.( < 10) ufc/g
Mohos 25 °C *	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Levaduras 25 °C *	< 10 <sup>4</sup> ufc/g
Estafilococos coagulasa positivo 37 °C *	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Bacillus cereus 30 °C *	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Salmonela *	n.d. /125 g
Enterobacteriaceae 37 °C *	< 10 <sup>4</sup> ufc/g

\* CoA disponible del producto; \*\* CoA disponible de la M.P.

\*\*\* Sedimentos de semillas de cáñamo

Perfil de ácidos grasos	100 g
<b>Grasa saturada</b>	<b>10,3 g</b>
Ácido palmítico (C16:0)	6,3 g
Ácido esteárico (C18:0)	2,4 g
Ácido araquídico (C20:0)	1 g
Ácido behénico (C22:0)	0,4 g
Ácido lignocérico (C24:0)	0,2 g
<b>Grasa monoinsaturada</b>	<b>9,5 g</b> <span style="color: green;">●</span>
<b>Ácidos omega 9</b>	<b>8,5 g</b> <span style="color: green;">●</span>
Ácido oleico (C18:1)	8,1 g
<b>Grasa polinsaturada</b>	<b>80,1 g</b> <span style="color: green;">●</span>
<b>Ácidos omega 3</b>	<b>20,6 g</b> <span style="color: green;">●</span>
Ácido alfa-linolénico (C18:3)	19 g
Ácido estearidónico (C18:4)	1,6 g
<b>Ácidos omega 6</b>	<b>59,1 g</b> <span style="color: green;">●</span>
Ácido linoleico (C18:2)	54,8 g
Ácido gamma-linolénico (C18:3)	4,7 g
Ácido eicosadienoico (C20:2)	0,4 g

# Tabla de alérgenos

Alérgenos	Producto: aceite virgen	Presencia en la fábrica	Contaminación cruzada de la M.P.
Cereales que contienen gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas, y los productos derivados de ellos	NO *	NO	NO
Crustáceos y sus productos derivados	NO	NO	NO
Huevos y productos derivados	NO	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO	NO
Maní (cacahuete) y sus productos derivados	NO	NO	NO
Soja (soya) y sus productos derivados	NO	NO	NO
Leche y productos lácteos (incluyendo lactosa)	NO	NO	NO
Frutos secos y sus productos derivados:			
Almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.)	NO	NO	NO
Avellanas ( <i>Corylus avellana</i> )	NO	NO	NO
Nueces ( <i>Juglans regia</i> )	NO	NO	NO
Anacardo ( <i>Anacardium occidentale</i> )	NO	NO	NO
Pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	NO	NO	NO
Nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	NO	NO	NO
Pistachos ( <i>Pistacia vera</i> )	NO	NO	NO
Nueces de Macadamia ( <i>Macadamia ternifolia</i> )	NO	NO	NO
Apio y sus productos derivados (incluyendo apionabo o colinabo)	NO	NO	NO
Mostaza y sus productos derivados	NO	NO	NO
Semillas de sésamo y sus productos derivados	NO	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/l expresados como SO <sub>2</sub>	NO	NO	NO
Altramuz y sus productos derivados	NO	NO	NO
Moluscos y sus productos derivados	NO	NO	NO

\* No cuando el contenido de gluten es <20 mg/kg; sí cuando el contenido de gluten es >20 mg/kg.

La información que figura en este documento se ofrece en base a los conocimientos disponibles sobre el producto en el momento de su edición. Cualquier uso del producto que no sea el indicado es responsabilidad del usuario. Excepto los análisis específicos del lote, los demás valores son promedios medidos en varios lotes. Dentro de un mismo lote puede haber variaciones. Los datos de este documento no son garantías.

Para más información contactar con: [info@kannaliza.com](mailto:info@kannaliza.com)

Datos suministrados por el fabricante y el distribuidor