

## GRASA ANIMAL FUNDIDA

### FICHA TÉCNICA

#### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

NOMBRE DEL PRODUCTO: Grasa Animal.  
FABRICANTE: GRASAS DEL CENTRO S.A. GRACESA.  
DOMICILIO SOCIAL: Paseo de la Estación s/n. CIEMPOZUELOS (Madrid).  
N.I.F.: A 28885614.  
Nº SANDACH: **S-2804001** en el Registro de Establecimientos de eliminación y transformación de subproductos de origen animal.  
AUTORIZACION Nº: **040 M001/C.3**

#### DEFINICIÓN:

Grasa Animal

#### INGREDIENTES:

Grasa obtenida por fusión de subproductos de animales de Categoría 3 según el Reglamento 1069/2009, recogidos de Mataderos, salas de despiece y puntos de venta.

#### DESCRIPCIÓN:

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: FAC 5 – 9  
Olor: Característico  
Sabor: Característico

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez oleica: ..... 3 a 5 grados  
Índice de peróxidos: ..... < 6 mequiv. de O<sub>2</sub>/kg  
Humedad y volátiles: ..... < 1 %  
Impurezas: ..... < 0'15 %  
Insaponificables: ..... < 0'7 %  
Título: ..... 30– 43 °C  
Índice de saponificación: ..... 195 - 200

##### Contenido en metales:

Hierro: ..... < 1 ppm  
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>10</sub> Ácido capríco: ..... 0 – 0'6 %  
C<sub>12</sub> Ácido láurico: ..... 0 – 0'2 %  
C<sub>14</sub> Ácido mirístico: ..... 2,6 – 3'3 %  
C<sub>14:1</sub> Ácido miristoleico: ..... 0 – 0'2 %  
iso C<sub>15</sub> Ácido isopentadecanoico: ..... 0 – 0'1 %  
C<sub>15</sub> Ácido pentadecanoico: ..... 0 – 0'2 %  
C<sub>16</sub> Ácido palmítico: ..... 17'3 – 26'7 %  
C<sub>16:1</sub> Ácido palmitoleico: ..... 2'5 – 4 %  
C<sub>18</sub> Ácido esteárico: ..... 7'7 – 21'3 %  
C<sub>18:1</sub> Ácido oleico: ..... 35'5 – 53'5 %  
C<sub>18:2</sub> Ácido linoleico: ..... 4'1 – 10'2 %  
C<sub>18:3</sub> Ácido linolénico: ..... 0'3 – 0'9 %  
C<sub>2</sub> Ácido aráquico: ..... 0'1 – 0'4 %  
C<sub>20:1</sub> Ácido gadoleico: ..... 0'2 – 0'7%

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Clostridium perfringens, ufc/g: .....<1,0E+01  
Enterobacterias, ufc/g: .....<1,0E+01  
Salmonella, ufc/25g: .....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:** Diciembre 2018

