



Especificaciones Técnicas Aceite de Colza Crudo (CRO)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El aceite de colza, al igual que el de canola, es rico en omega 3 de origen vegetal, es decir, en ácido alfa linolénico (ALA) que, según científicos franceses, podría prevenir los accidentes cerebrovasculares al mejorar la llegada de sangre al cerebro, estimular la neurogénesis y revertir o prevenir las isquemias cerebrales.

El aceite de colza comparte con el aceite de oliva no sólo su riqueza en ácido oleico sino su alto punto de humo, es decir, es uno de los aceites que más resiste a las altas temperaturas y por ello, no sólo podemos utilizarlo en frío sino también para cocinar, por ejemplo, un salteado.

Tiene la ventaja de ser neutro en sabor y por lo tanto, podemos utilizarlo en platos dulces o salados sin ningún inconveniente, asegurando una buena calidad de grasas para el organismo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Densidad (15 °C)	900-930 Kg/m
Punto de inflamación P.-M. °C Min.	101
Viscosidad cinemática (40 °C)	36,0 mm./s
Poder calorífico inferior Máx.	36.000 Kj/kg
Número de cetano Mín.	39 % IP 498
Masa de Residuos de Carbono n.C. Máx.	0,40 % (m/m)
Número de yodo	95 -125 g /100g
Contaminación total Máx.	24 mg/kg
Contenido de azufre Máx.	10 mg/kg
Valor de ácido erúxico Máx.	2,0 mg KOH/g
Estabilidad a la oxidación 110 °C Mín.	6,0 h
Contenido de fósforo Máx.	3,0 mg/kg
Valor de saponificación	170 - 179
Contenido de cenizas oxidadas Máx.	0,01%
Acidez/FFA % (m/m)	0,06 - max. 1,0
Ca+Mg Max.	2.0 mg/kg E
Contenido de Ca	1,0 mg/kg
Contenido de Mg	1,0 mg/kg
Contenido de agua	750 mg/kg

Aceitelia S.L.

Madrid - Spain | Tlf. +34 910 669 403

info@aceitelia.com | www.aceitelia.com