



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

TRADUCCION POR CONTRATA

ALINORM 65/11
Agosto de 1965

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS
Tercer período de sesiones
Roma, 19-29 de octubre de 1965

COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

INFORME SOBRE LA REUNION DE LONDRES, 6-8 DE ABRIL DE 1965

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites celebró su segunda reunión en Londres, del 6 al 8 de abril de 1965, bajo la presidencia del Sr. J. H. V. Davies, del Reino Unido. Asistieron a la reunión 36 delegados y observadores de 16 gobiernos y 7 organizaciones internacionales. La lista de los asistentes se reproduce en el Apéndice I. (Suprimido).
2. El Comité tomó nota de las observaciones recibidas acerca de la definición formulada en el párrafo 5 del Informe sobre la primera reunión y convino en que la citada definición no era enteramente satisfactoria, sobre todo por la ambigüedad en el uso del adjetivo "comestible". Se reconoció, sin embargo, que en la etapa actual de las deliberaciones del Comité no era indispensable disponer de una definición de carácter general, toda vez que en las normas detalladas de los distintos productos se insertarían definiciones específicas. Se admitió asimismo la posibilidad de que fuera necesario seguir examinando el problema de la definición del citado término cuando estuvieran más adelantados los trabajos del Comité.

Presentación de las normas

3. El Comité deliberó sobre la presentación que convenía dar a las normas del Codex y convino en limitarlas a los productos de venta directa al consumidor, y a los ingredientes en la forma definitiva en que hayan de emplearse para la obtención de los citados productos. Se acordó asimismo examinar en la próxima reunión una serie de normas preparadas con arreglo a ese criterio. El texto de las indicadas normas estará dispuesto en cinco apartados principales, a saber: Definición -con indicación en su caso de la materia prima utilizada para la extracción del aceite, los límites de longitud de las cadenas moleculares de ácidos grasos, el grado de saturación, la configuración de los glicéridos y, si procede, determinadas características específicas de identidad-; Características de Calidad, Aditivos, Contaminantes y Métodos de Análisis Específicos. Entre otras características, se expresarán las de orden general enunciadas en el anexo del Documento Codex/Fats and Oils/English/11.1/ Se tendrán asimismo en cuenta las disposiciones legislativas en vigor en los países miembros.

1/ Véase el Apéndice II

Especificaciones de identidad de aceites y grasas sin refinar

4. El Comité volvió a examinar las especificaciones de identidad de grasas y aceites sin refinar redactadas en la primera reunión y aprobó las reproducidas en el Apéndice III del presente informe. Se acordó asimismo que las citadas especificaciones se pusieran en conocimiento de los gobiernos a título indicativo de las características de la mayoría de las muestras examinadas de cada producto (grasas o aceites) con arreglo a la oportuna definición. Entiende, en efecto, el Comité que esas especificaciones no deben considerarse como definiciones completas y aplicables a todas las muestras genuinas de las grasas y los aceites a que se refieren. También reconoció el Comité que los valores efectivos de las magnitudes características de la identidad de cada producto dependerían muchas veces de las condiciones del medio en que se hayan desarrollado las plantas y los animales utilizados para la obtención de la grasa o el aceite de que se trate. Los futuros límites de oscilación de esos valores podrían depender, por tanto, de la magnitud de las modificaciones sobrevénidas en las condiciones actuales de un medio determinado.
5. El Comité acordó aplazar el examen de las especificaciones aplicables al "Primer Jugo" en espera de poder estudiarlas en relación con los distintos tipos de sebo. También decidió el Comité aplazar de momento la redacción de especificaciones para los aceites sin refinar de arenque, sábalo, sardina y anchoa. La gran oscilación de los valores obtenidos para las magnitudes características de la identidad de los citados aceites permite suponer fundadamente que esas especificaciones serían de escasa utilidad. Será necesario reunir más datos antes de que puedan redactarse especificaciones adecuadas.
6. Respecto de las especificaciones aplicables al aceite de babasú, al aceite de coco y al aceite de palmiste, el Comité dispuso que se hiciera una gestión cerca de la Unión Internacional de Química Pura y Aplicada para ver si el citado organismo consideraba conveniente completar el método en vigor mediante la inclusión de una prueba para la determinación del valor de Kirschner. El delegado de la República Federal de Alemania hizo alusión a la utilidad de los métodos establecidos por la U.I.Q.F.A. para la determinación de los números A y B. El Comité acordó que no procedía de momento hacer alusión en las especificaciones a los citados métodos dada la insuficiencia de los datos disponibles sobre los límites probables de oscilación de los valores de A y B en los aceites y las grasas objeto del debate.
7. El delegado de la República Federal de Alemania hizo saber que el Gobierno de ese país reservaba su decisión acerca de los nuevos límites de oscilación fijados en la especificación del Aceite de Colza para "Materias Insaponificables y yodo".
8. A juicio de varias delegaciones, la inclusión de un Índice de Lípidos Sólidos y de un límite aplicable al índice de Boehmer sería muy útil para las pruebas de identidad específica del tocino puro sin refinar. El Comité decidió que sería necesario reunir más datos, en particular sobre los límites de oscilación que hubieran de fijarse, antes de sentar ninguna conclusión firme sobre las citadas cuestiones. Se convino en que la Secretaría del

Reino Unido trataría de obtener una información más completa del Subcomité de Productos Cárnicos de la Organización Internacional de Normalización (S.C.6 de ISO/TC/34); parece, en efecto, que ese Comité tiene en estudio distintos métodos de análisis para grasas de origen animal. Se acordó asimismo que las delegaciones facilitarían a la Secretaría cuantos datos obraran en su poder acerca de ambas características.

Identificación cromatográfica de grasas y aceites

9. A juicio de algunas delegaciones, las técnicas de cromatografía están ya bastante avanzadas para que su empleo facilite la identificación de ciertas grasas y ciertos aceites. El Comité llegó a la conclusión de que procedía dar un paso más y organizar un estudio internacional en colaboración sobre muestras de referencia de grasas y aceites de origen conocido, utilizando con ese objeto distintas técnicas cromatográficas, entre ellas la cromatografía de gases licuados y la cromatografía en capa delgada. Después de deliberar sobre la posibilidad de organizar ensayos en colaboración para obtener con rapidez los datos necesarios, se acordó que sería preferible encargar del asunto al Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y pedirle que estudiara la posibilidad de organizar con urgencia las actividades necesarias teniendo en cuenta los trabajos efectuados por la U.I.Q.P.A., que había de publicar antes de fines de julio de 1965 un procedimiento normalizado para la cromatografía de gases licuados.

Futuras actividades del Comité

10. En vista de la decisión mencionada en el párrafo 3 del presente informe (véase lo que antecede), el Comité acordó pedir a la Secretaría del Reino Unido que preparara proyectos de normas de los siguientes productos destinados al consumo humano directo con objeto de distribuir su texto a los Estados Miembros en la forma convenida y de presentarlo en la próxima reunión del Comité:

- Tocino y manteca de cerdo
- Primer jugo
- Sebos comestibles
- Aceite de soja
- Aceite de aráquida
- Aceite de algodón
- Aceite de girasol
- Aceite de colza
- Aceite de maíz
- Aceite de sésamo
- Aceite de cártamo

Se acordó asimismo fijar de plazo hasta el 1 de junio de 1965 para que las delegaciones desearan de hacerlo enviaran a la Secretaría del Reino Unido sus observaciones preliminares acerca de la forma o el contenido de las citadas normas.

11. El Comité reconoció la importancia de examinar lo antes posible los problemas relacionados con la redacción de normas para las "grasas de cocina", pero teniendo en cuenta que esos productos requerirían casi con certeza un

tipo de norma distinto del correspondiente a los productos mencionados en el párrafo 10 y plantearían dificultades mucho más complejas, se llegó a la conclusión de que no sería posible examinar en la próxima reunión una norma detallada. Se acordó que, como primera medida, la Secretaría del Reino Unido presentara en la próxima reunión un informe con indicaciones generales sobre la magnitud de los problemas planteados y sobre los tipos de productos que hubieran de tomarse en consideración.

12. Se pidió a las delegaciones que aún no lo habían hecho que facilitarían a la Secretaría del Reino Unido, a más tardar el 1 de junio de 1965, detalles acerca de los reglamentos y normas en vigor en sus respectivos países para los productos enunciados en los párrafos 10 y 11.

Margarina

13. Se tomó nota de que la Comisión del Codex Alimentarius había decidido en su segundo período de sesiones ampliar el mandato del Comité, haciéndolo extensivo a las cuestiones relacionadas con la margarina. También tomó nota el Comité de que no se le había comunicado aún el proyecto de norma redactado por la Federación Internacional de Asociaciones de Productores de Margarina. El Comité Ejecutivo de la Comisión decidirá, cuando la citada norma le haya sido presentada por la FIAPM, si el proyecto debe enviarse al Comité sobre Grasas y Aceites o directamente a la misma Comisión.

Aceite de Oliva

14. Se trató, por último, de las medidas que deberían adoptarse como consecuencia del acuerdo tomado en su segunda reunión por la Comisión del Codex Alimentarius de ampliar el mandato del Comité haciéndolo extensivo a las cuestiones relacionadas con el aceite de oliva. Enterado del deseo de la Comisión de que los ulteriores trabajos relacionados con la norma del Codex para el Aceite de Oliva se emprendieran en colaboración con el Consejo Oleícola Internacional, el Comité pidió a la Secretaría del Reino Unido que, en su nombre y representación, pidiera por escrito al Consejo y a los países miembros de la Comisión que tienen una producción importante de aceite de oliva si parecer sobre la forma que conviniera adoptar para las normas correspondientes con objeto de darles una redacción adecuada.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

COMITE SOBRE GRASAS Y ACEITES

PROYECTO DE NORMAS PARA LAS GRASAS Y ACEITES
DE CONSUMO HUMANO DIRECTO

1. Con el fin de satisfacer los propósitos de la Comisión del Codex Alimentarius, la Secretaría del Reino Unido sugiere que los productos siguientes justifican que se preparen normas para su posible inclusión en el Codex. La lista tiene por objeto ser una primera selección y sin duda el Comité deseará proponer otros productos para su ulterior estudio.

Manteca de cerdo
Margarina
Sebo
Grasas de cocina
Aceite de oliva

Los siguientes aceites vegetales refinados:

De aráquida
De semilla de algodón
De maíz
De colza
De cártamo
De sésamo
De soja
De girasol

2. Las normas para los aceites vegetales refinados habrían de adoptar la forma que se propone en la Hoja adjunta. Se observará que se sugiere una división de las especificaciones en tres partes. La primera parte, abarcaría las características generales comunes a todos estos aceites y cuyas escalas convenidas serían aplicables a todos ellos. La segunda parte, se refiere a aquellas características cuyas escalas serían aplicables solamente al aceite concreto. La tercera, se refiere a los ensayos específicos aplicados a cada aceite para lograr su no-adulteración.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO

Definición:

Especificaciones:

a) Características generales

Materia volátil a 105°C (%)
Impurezas (%)
Contenido de ácido libre (mg.KOH/g. aceite)
Indice de peróxido (ml $\frac{N}{500}$ tiosulfato/g)

Antioxidantes
Aceite mineral
Impurezas metálicas
Arsénico (As)
Plomo (Pb)
Cobre (Cu)
Hierro (Fe)

b) Características específicas

Color
Olor
Sabor
Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)
Indice de saponificación (mg. KOH/g. aceite)
Materia insaponificable (%)
Indice de iodo (Wijs)

c) Ensayos específicos para

Aceite de semilla de algodón
Sésamo
Aráquida
Indice de Reichert
Indice de Polenske
Indice de Kirschner
Concentración

APENDICE III

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Indice del Proyecto de Especificación de Aceites y Grasas sin refinar *

<u>Nombre del aceite</u>	<u>Ficha No.</u>
de ARAQUIDA (sin. de Cacahuete, de maní)	1
de BABASU	2
de COCO	3
de ALGODON	4
de ORUJO (sin. de pepitas de uva)	5
de MAIZ	6
de MOSTAZA	7
de PALMA	8
de PALMISTE	9
de COLZA (con inclusión de las variedades TURNIP, JAMBA, RAVISON, SARSON y TORIA)	10
de CARTAMO (sin. de alazor)	11
de SESAMO (sin. de ajonjolí)	12
de MANTECA DE BAMBARA	13
de SOJA	14
de GIRASOL	15
de MANTECA DE CERDO	16
de BALLENA	17

* Los proyectos de especificaciones de este Apéndice sólo son para fines de información: véase Párrafo 4 del Informe.

NOMBRE DEL ACEITE: de ARAQUIDA (sin., de Cacahuete, de Maní) TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de la aráquida (semilla de Arachis hypogea)

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,914 - 0,917	
<u>INDICE DE REFRACCION</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,460 - 1,465	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/g. aceite)	188 - 196	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,0 (máximo)	
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	80 - 105	
<u>CONTENIDO DE ACIDO ARAQUIDICO Y DE ACIDOS GRASOS SUPERIORES:</u> (%)	4,8 (mínimo)	determinado por: -
		a) <u>Método de Renard modificado</u> Sección 26.055, Métodos oficiales de análisis de la Association of Official Agricultural Chemists Novena edición (1960).
		^o b) <u>Método del aceite de aráquida (Evers)</u> Página 97, British Standard 684: 1958.

NOMBRE DEL ACEITE: de BABASUTIPO DE ACEITE: SIN REFINARDEFINICION: Aceite obtenido del hueso de la fruta de la palma de Babasú
(Attalea funifera o Orbignya speciosa)CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (40°C/agua a 20°C)	0,905-0,908	
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,448 - 1,451	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/g.aceite)	245-255	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,2 (máximo)	
<u>INDICE DE REICHERT:</u>	5,5-6,5) Método de la U.I.Q.P.A.,) con la salvedad de que en) la determinación del <u>índice</u>) <u>de Reichert</u> se empleará,) en vez de hidróxido de sodio) NaOH) 0,1N una solución de) hidróxido de bario 0,1N
<u>INDICE DE POLENSKE:</u>	10-13	
<u>INDICE DE KIRSCHNER:</u>	1	<u>Método recomendado</u> página 70, British Standard 684: 1958
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	10-18	

NOMBRE DEL ACEITE: de COCOTIPO DE ACEITE: SIN REFINARDEFINICION: Aceite obtenido a partir del hueso seco y entero (copra) de la nuez de coco (fruto de Cocos nucifera)CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (40°C/agua a 20°C)	0,909-0,914	
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40°C}$)	1,448-1,450	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/g.aceite)	248-264	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	0,8 (máximo)	
<u>INDICE DE REICHERT:</u>	6-8) Método de la U.I.Q.P.A. con) la salvedad de que en la de-) terminación del índice de) Reichert se empleará, en vez) de hidróxido de sodio ($NaOH$)) 0,1N una solución de hidróxido) de bario 0,1N.
<u>INDICE DE POLENSKE:</u>	14-18	
<u>INDICE DE KIRSCHNER:</u>	1,6-1,9) Método recomendado) página 70, British Standard 684:) 1958
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	7-11	

NOMBRE DEL ACEITE: de ALGODON

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de las simientas de varias especies cultivadas de Gossypium.

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,918-0,926	
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,458-1,463	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/g.aceite)	189-198	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,5 (máximo)	
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	99-115	
<u>PRUEBA DE IDENTIDAD ESPECIFICA</u>	Método de Halphen (A.O.C.S. Official Method Cb. 1-25).

NOMBRE DEL ACEITE: de ORUJO
(sin., de pepitas de uva)

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de las pepitas de uva (Vitis vinifera)

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,920-0,927
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,465-1,468
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/g.aceite)	175-200
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	2,0 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	04-143

NOMBRE DEL ACEITE: de MAIZTIPO DE ACEITE: SIN REFINARDEFINICION: Aceite obtenido a partir de los granos de maíz (embriones de Zea mays L.)CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,917-0,925
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,465-1,468
<u>INDICE DE SAFONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	187-195
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	2,8 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	103-128

NOMBRE DEL ACEITE: de MOSTAZA

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de las simientes de mostaza blanca (Brassica alba), mostaza parda (Brassica juncea) y mostaza negra (Brassica nigra).

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,915-0,921	
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,461-1,469	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	170-184	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,5 (máximo)	
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	92 - 125	

NOMBRE DEL ACEITE: de PALMA

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de la pulpa externa del fruto de la palmera oleaginosa (Elaeis guineensis)

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (40°C/agua a 20°C)	0,904-0,908
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,453-1,459
<u>TITULO:</u> (°C)	40-47
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	195-210
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,0 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	46-57

NOMBRE DEL ACEITE: de PALMISTETIPO DE ACEITE: SIN REFINARDEFINICION: Aceite obtenido a partir de palmistes (hueso del fruto de la palmera oleaginosa (Elaeis guineensis)).CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (40°C/agua a 20°C)	0,898-0,912	
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,449-1,452	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	242-255	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,0 (máximo)	
<u>INDICE DE REICHERT:</u>	4-7) Método de la U.I.Q.P.A.) con la salvedad de que en) la determinación del índice) de Reichert se empleará,) en vez de hidróxido de sodio) (NaOH) 0,1N una solución) de hidróxido de bario 0,1N
<u>INDICE DE POLENSKE:</u>	9-12	
<u>INDICE DE KIRSCHNER:</u>	0,8-1,2	<u>Método recomendado</u> página 70, British Standard 684; 1958
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	13-23	

NOMBRE DEL ACEITE: de COLZA (con inclusion de las variedades TURNIP, JAMBA, RAVISON, SARSON y TORIA)

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de las simientes de Brassica campestris y sus variedades; de Brassica napus y de Brassica tournefortii

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,910-0,920	
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,465-1,469	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	168-181	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	2,0 (máximo)	
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	97-120	
<u>INDICE DE CRISMER</u> (por el Método Oficial de la AOCS Cb4-35)		

NOMBRE DEL ACEITE: de CARTAMO (sin., de alazor) TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de las simientes de cártamo
(Carthamus tinctorius)

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,922-0,927
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,467-1,469
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	186-198
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,5 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	135-150

NOMBRE DEL ACEITE: de SESAMO
(sin., de ajonjolí)

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de las semillas de sésamo (Sesamum indicum L.)

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>	
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,915-0,923	
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_d^{40^\circ C}$)	1,465-1,469	
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	187-195	
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	2,0 (máximo)	
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	104-120	
<u>PRUEBA DE IDENTIDAD ESPECIFICA:</u>	<u>Métodos recomendados</u>
		a) <u>Método de Villavechia modificado</u>
		Método Oficial Cb2-40 de la American Oil Chemists' Society
		o
		b) <u>Método del aceite de sésamo (Baudouin)</u>
		página 96, British Standard 684: 1958

NOMBRE DEL ACEITE: de MANTECA DE BAMBARA

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de la porción carnosa de la nuez de Bassia (o Butyrospermum) Parkii

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (40°C/agua a 20°C)	0,898-0,909
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,463-1,467
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	178-198
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	10,0 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	52-70

NOMBRE DEL ACEITE: de SOJA

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de los granos de soja (semillas de Glycine max L o Glycine hispida)

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,919-0,925
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,466-1,470
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	189-195
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,5 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	120-143

NOMBRE DEL ACEITE: de GIRASOL

TIPO DE ACEITE: SIN REFINAR

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de la semilla de girasol (Helianthus annuus).

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,918-0,923
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,467-1,469
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	188-194
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,5 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs)	110-143

NOMBRE DEL ACEITE: de MANTECA DE CERDO

TIPO DE ACEITE: PURO, SIN
REFINAR

DEFINICION: Grasa obtenida a partir del tejido adiposo sano y limpio de cerdos (sus scrofa) recién sacrificados, que en el momento de la matanza estén en buena salud y hayan sido declarados aptos para el consumo humano por la autoridad competente, con arreglo a la legislación nacional. El tejido adiposo deberá estar exento de fragmentos de hueso, piel del cuerpo o de la cabeza, orejas, rabo, vísceras, tráquea, vasos sanguíneos importantes, grasa de desecho, espuma, sedimentos, prensaduras, etc., y no deberá contener una cantidad excesiva de tejido muscular ni de sangre.

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (40°C/agua a 20°C)	0,896-0,904
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,448-1,460
<u>TITULO:</u> (°C)	32-45
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	192-203
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	1,0 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs):	45-70

NOMBRE DEL ACEITE: de BALLENA

DEFINICION: Aceite obtenido a partir de los tejidos de ballenas
(Mystacoceti), con exclusion de los cachalotes (Odontoceti).

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD:

	<u>LIMITES USUALES DE OSCILACION</u>
<u>DENSIDAD RELATIVA:</u> (20°C/agua a 20°C)	0,914-0,924
<u>INDICE DE REFRACCION:</u> ($n_D^{40^\circ C}$)	1,463-1,467
<u>INDICE DE SAPONIFICACION:</u> (mg.KOH/ g.aceite)	188-202
<u>MATERIAS INSAPONIFICABLES:</u> (%)	2,0 (máximo)
<u>INDICE DE YODO:</u> (Wijs).	105-137