

DESCRIPCIÓN GENERAL

INGREDIENTES



Oleína de Palma (OxG) Alto Oleico
Fracción líquida del aceite RBD de palma (OxG) alto oleico, obtenida por procesos de fraccionamiento a temperatura controlada. Es un producto que ha sido blanqueado y refinado físicamente, que lo hace libre de impurezas y apto para el consumo humano. Es un producto natural, no modificado genéticamente.

Oleína de Palma Alto Oleico y Antioxidante TBHQ (120ppm).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	Color: amarillo traslúcido	Aspecto: fluido viscoso, libre de partículas extrañas.	Aroma: característico a aceite. Libre de olores extraños.	Sabor: característico a aceite. Libre de cualquier sabor extraño o rancio.
Características Físicoquímicas	Análisis	Parámetro	Método	
	Acidez Oleica (%).	0.07 Máx.	PR CC 01 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Humedad (%).	0.07 Máx.	PR CC 07 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Índice de Yodo.	67-73	PR CC 03 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Índice de Peróxido (meq O ₂ /kg).	1 Máx.	PR CC 02 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Color Lovibond celda 5 1/4"	Amarillo 70/ Rojo 3.6/ Azul 0 Máx.	PR CC 06 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Punto de Nube (°C).	1 Máx.	PR CC 08 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Punto de Humo (°C)	230	A.O.C.S CC9A-48	

La técnica NIR esta implementada en el laboratorio Del Llano por medio del Equipo Tango Bruker, calibrado con 8000 espectros utilizando los métodos de ensayo NTC para análisis fisicoquímico de aceites y grasas y la AOCS para contenido de grasas solidas (SFC), por lo cual los resultados obtenidos por medio de esta técnica son equivalentes a las Normas técnicas Colombianas y AOCS.

Perfil de Ácidos Grasos	Saturados		Mono-Insaturados		Poli-Insaturados	
	C12:0 Láurico	0.11 – 0.30	C18:1N-9 Oleico	54 – 57	C18:2N-6 Linoléico	10 - 12
	C14:0 Mirístico	0.30 – 0.40			C18:3N-3 Linolénico	0.60 Máx.
	C16:0 Palmítico	25 – 28				
	C18:0 Esteárico	2.0 – 3.0				
Total Saturados	28 - 32	Total Insaturados 68 - 72				

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción 2 cucharaditas (10 ml) Porciones por envase 2000	
Cantidad por porcion	
Calorias 90	Calorias de Grasa 90
Valor Diario*	
Grasa Total 10 g	15%
Grasa Saturada 3 g	15%
Grasa Monoinsaturada 5,5 g	
Grasa Poliinsaturada 1,5 g	
Grasa Trans 0 g	0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbhidrato Total 0g	0%
Fibra dietética 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 0 g	0%
Vitamina E 8 mg	40%

No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina C Hierro y Calcio.

* Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 20000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Datos basados en Análisis de Laboratorio y expresados según la Resolución 333 de 2011

REQUISITOS LEGALES

Registro sanitario
RSIAW18M00791

Certificado Kosher bajo la supervisión de la comunidad hebrea VaadHakashrut de Bogotá.

Norma Técnica Colombiana 5882: Oleína del Aceite de Palma (OxG) Alto Oleico. Requisitos.

Resolución 2154 de 2012

La Oleína de Palma Alto Oleico es producida bajo estrictas prácticas de sostenibilidad, basadas en los principios de la RSPO.

EMPAQUE

Presentación

- Envase plástico (PET) x 900 ml. Caja x 15 unidades.
- Envase plástico (PET) x 3000 ml. Caja x 6 unidades.
- Bidón plástico x 20 Litros.
- Bolsa Bag in Box x 20L. Corrugado Kraft.
- Se comercializa a granel en carro tanque de acero inoxidable, con relación de sellos en la válvula de descargue y en cada uno de los compartimientos del carro tanque.
- Flexitanque de 22 toneladas.

Identificación del Lote

Parte superior delantera con Vencimiento en formato DD/MM/AA / Lote /Turno de producción / Hora
Ejemplo: VENCE: 07/03/19 L: 5401 | 09:21

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL

Conservación y Almacenamiento	Almacenar en lugar fresco, ventilado, limpio y seco, alejado de olores.	Almacenar sobre estibas sin exceder capacidad de arrume.	Debido a que la Oleína Alto oleico no contiene adición de aditivos anticristalizantes, se recomienda almacenar en sitios cálidos, ya que a temperaturas bajas se puede inducir la formación de cristales y sedimentación del producto.
Instrucciones de Uso	<p>La oleína de palma (OxG) alto oleico es ideal para utilizarse en los procesos de fritura profunda, destacándose las siguientes propiedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiene una adecuada proporción de ácidos grasos, lo que le da una buena resistencia a la oxidación. • La oleína de palma alto oleico tiene una tendencia menor a formar ácidos grasos libres en comparación con otros aceites durante el freído. <p>También tiene un buen comportamiento como ingrediente en la preparación de alimentos, ensaladas y productos de panadería.</p>		
Vida útil	12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento		

Elaborado por,
Carla Marengo Orozco
Analista de Calidad e I+D

Aprobado por,
Roberto Herrera Lara
Director General

