

DESCRIPCIÓN GENERAL



Aceite Rojo de Palma (OxG) Alto Oleico

Fracción líquida del aceite RBD de palma (OxG) alto oleico, obtenida bajo condiciones de proceso especiales de fraccionamiento a temperatura controlada, para mantener su color original y las propiedades nutricionales. Es un producto que ha sido refinado físicamente, que lo hace libre de impurezas y apto para el consumo humano.

El auténtico aceite NOLI® es la fuente natural más rica de tocotrienoles (Una forma de vitamina E). Es fuente de carotenoides, ácidos grasos e importantes micronutrientes para la salud, que ayudan a proteger el cuerpo, la mente y la piel contra el envejecimiento.

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

INGREDIENTES

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	Color:	Aspecto:	Aroma:	Sabor:
	rojo oscuro, traslúcido.	fluido viscoso, libre de partículas extrañas.	característico a aceite. Libre de olores extraños.	característico a aceite. Libre de cualquier sabor extraño o rancio.
Características Físicoquímicas	Análisis	Parámetro	Método	
	Acidez Oleica (%).	0.1 Máx.	PR CC 01 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Humedad (%).	0.05 Máx.	PR CC 07 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	
	Índice de Yodo.	69 Min.	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*	
	Punto de Nube (°C).	1 Máx.	PR CC 08 – Infrarrojo Cercano (NIR) Equipo Tango Bruker*	

*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 C14:0 Mirístico 0.30 – 0.40 C16:0 Palmítico 25 – 28 C18:0 Esteárico 2.0 – 3.0 <hr/> Total Saturados 28 - 32	C18:1N-9 Oleic 54 – 57 <hr/> Total Insaturados 68 - 72	C18:2N-6 Linoléico 10 - 12 C18:3N-3 Linolénico 0.60 Máx.

REQUISITOS LEGALES

Registro sanitario
RSIAW18M00791.

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

Resolución 2154 de 2012.

El Aceite Rojo de Palma (OxG) Alto Oleico es producido bajo estrictas prácticas de sostenibilidad, basadas en los principios de la RSPO.

EMPAQUE

Presentación

Envase vidrio x 375 ml. Caja x 12 unidades.

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 I 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 el aceite rojo de palma (OxG) 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

NOLI® es un excelente aliado en la cocina por su diversidad de usos: para freír para tener una buena resistencia a las altas temperaturas, como ingrediente para aderezos de ensaladas y en la cocina en general por su agradable color y sabor neutro.

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

