

### DESCRIPCIÓN GENERAL



**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.

### INGREDIENTES

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

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	<b>Color:</b> amarillo traslúcido	<b>Aspecto:</b> fluido viscoso, libre de partículas extrañas.	<b>Aroma:</b> característico a aceite. Libre de olores extraños.	<b>Sabor:</b> característico a aceite. Libre de cualquier sabor extraño o rancio.
Características Físicoquímicas	<b>Análisis</b>	<b>Parámetro</b>	<b>Método</b>	
	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 <sub>2</sub> /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	<b>Saturados</b>		<b>Mono-Insaturados</b>		<b>Poli-Insaturados</b>	
	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				
<b>Total Saturados</b>	<b>28 - 32</b>	<b>Total Insaturados 68 - 72</b>				

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

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

<b>Conservación y Almacenamiento</b>	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 aditivos anticristalizantes, se recomienda almacenar en sitios cálidos, ya que a temperaturas bajas se puede inducir la formación de cristales y sedimentación del producto.
<b>Instrucciones de Uso</b>	<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"> <li>• Tiene una adecuada proporción de ácidos grasos, lo que le da una buena resistencia a la oxidación.</li> <li>• La oleína de palma alto oleico tiene una tendencia menor a formar ácidos grasos libres en comparación con otros aceites durante el freído.</li> </ul> <p>También tiene un buen comportamiento como ingrediente en la preparación de alimentos, ensaladas y productos de panadería.</p>		
<b>Vida útil</b>	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

