

	<b>FICHA TÉCNICA DE: ACEITE DE PALMA</b>	Código : FT - 001
		Versión:
		Venta desde:

## 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Aceite de color amarillo – rojizo y consistencia líquida a temperatura ambiente.

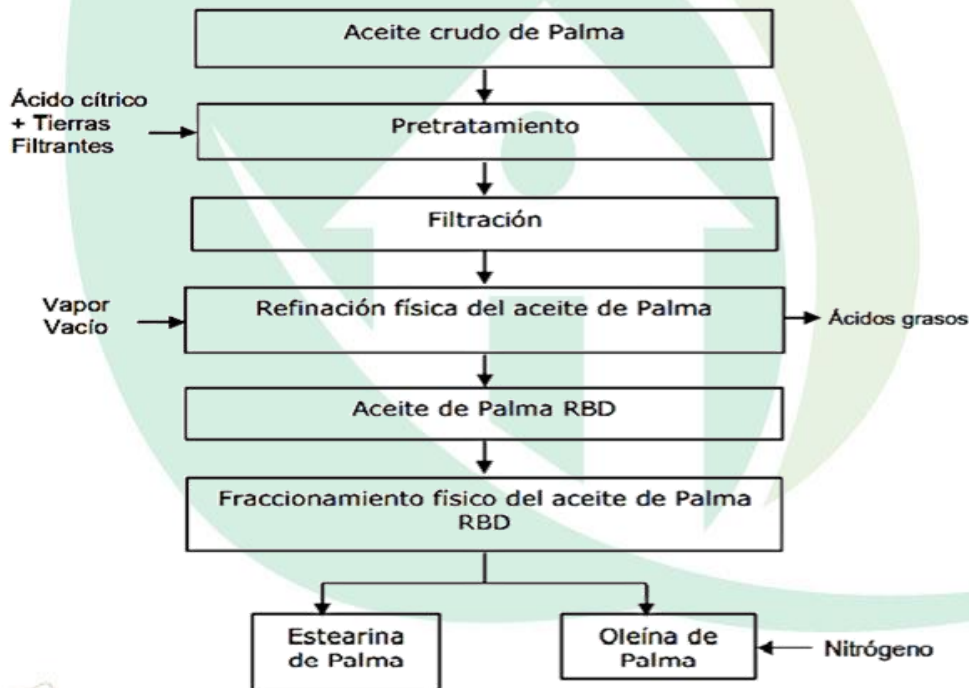
1.1 Ingredientes: Oleína de Palma.

1.2 Propiedades Sensoriales:

- Olor: Específico del producto, libre de olores ajenos y rancios.
- Sabor: Específico del producto, libre de sabores ajenos y rancios

## 2. PROCESO DE PRODUCCIÓN:

Obtenida por fraccionamiento físico del aceite de palma RBD.



## 3. APLICACIONES:

Este producto ser utilizado para fritura, en la formulación de shortenings y margarinas, o en otras aplicaciones en las industrias alimenticias y para otros propósitos.

### 3.1 USO NO PREVISTO:

Desconocido.

4. **EMPACADO:** Ver anexo de empaque.

5. **PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS:**

Parámetros	Min.	Max.	Método
Acidez, como ácido palmítico en (%)	—	0.1	AOCS Ca 5a-40
Humedad y materia volátil en (%)	—	0.05	AOCS Ca 2c-25
Impurezas insolubles en (%)	—	0.05	AOCS Ca 3-46
Color Lovibond (5 ¼")	—	3.5R	AOCS Cc 13e-92
Valor de peróxidos en (mq.O <sub>2</sub> / Kg)	—	1.0	AOCS Cd 8-53
Valor de yodo en (g / 100g)	56	60	AOCS Cd 1d-92
Punto de Fusión en (°C)	15	19	AOCS Cc 3-25
Contenido de sólidos grasos por NMR en (%)			AOCS Cd 16-81
N10	30	36	—
N20	1.0	2.0	—
N30	—	—	—
N40	—	—	—
Perfil cromatográfico, (%)			AOCS Ca 1-62
Caprílico (C-8:0)	—	—	—
Capríco (C-10:0)	—	—	—
Láurico (C-12:0)	0.2	0.7	—
Mirístico (C-14:0)	0.7	1.5	—
Palmítico (C-16:0)	36	40	—
Palmitoleico (C-16:1)	—	0.5	—
Estearico (C-18:0)	3.8	4.5	—
Oleico (C-18:1)	38	45	—
Linoleico (C-18:2)	9	11	—
Linolénico (C-18:3)	—	0.5	—
Araquídico (C-20:0)	—	0.5	—
Valor de saponificación (mg KOH / g)	195	205	AOCS Cd 3-25

AOCS: American Oil Chemist's Society.

## 6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Método
Mesoaerobios (ufc / g)	---	10 x 10 <sup>3</sup>	Recuento en placa
E. Coli / g	---	Ausente	Recuento en tubo
Salmonella / 25 g	---	Ausente	Aislamiento e identificación
Hongos y levaduras (ufc / g)	---	< 10	Recuento en placa
<i>Staphylococcus aureus</i> , (ufc / g)	---	< 100	Recuento en placa

## 7. VALOR NUTRICIONAL (POR 100g):

Energía [kJ]	3687 kJ (882kcal)	Fibra [g]	0.
Grasas Totales [g]	100	Azúcar (g):	0.
Grasa Saturada [%]	44%	Proteína (g):	0.
Grasas Trans [%]	<1,00%	Vitaminas A , C (ppm):	0.
Grasa Poliinsaturada [%]	13%	Hierro (ppm):	0.
Grasa Monoinsaturada [%]	42%	Calcio (ppm):	0.
Colesterol (mg/Kg):	0.	Potasio (ppm):	0.
Sodio (mg):	0.	Fósforo (ppm):	0.
Carbohidratos (g):	0.	Magnesio (ppm):	0.

## 8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN:

Almacenar y distribuir en un lugar fresco y seco (<25°C), lejos de olores fuertes y la luz directa del sol.

## 9. TIEMPO DE VIDA:

Se recomienda utilizar la grasa en un período no mayor a 12 meses a partir de su fecha de producción.

## 10. CÓDIGO DE TRAZABILIDAD:

Trazabilidad por código de loteo:

Ejemplo granel Nacional: POOS0115:

POO: Oleína de Palma / S: Producto natural / 01: mes de producción / 15: Año de producción.

Ejemplo granel para exportación: POOS011501:

POO: Oleína de Palma / S: Producto natural / 01: mes de producción / 15: Año de producción /

01: Consecutivo para el tipo de producto del mes.

	<b>FICHA TÉCNICA DE: ACEITE DE PALMA</b>	Código : FT - 001
		Versión:
		Venta desde:

Ejemplo Empacado: S01151701: S:

Producto natural / 01: mes de producción / 15: Año de producción / 17: Punto de fusión / 01: Consecutivo para el tipo de producto del mes.

### 11. BENEFICIOS Y VENTAJAS

- Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal.
- No es Hidrogenado. • Digerido y absorbido fácilmente en el proceso metabólico normal.
- Importante para suplir las necesidades energéticas y de ácidos grasos esenciales.
- Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.
- Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.

### 12. CERTIFICACIONES:

Certificado Kosher
Certificado RSPO – IP
Certificado RSPO – SG
Certificado RAC

### 13. ADECUADO PARA:

El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en general.

Vegetarianos	SI
Veganos	SI
Lacto-vegetarianos	SI

### 14. GMO E INFORMACIÓN DE IRRADIACIÓN:

El producto contiene alguna proteína modificada genéticamente	NO
El producto y sus ingredientes han sido modificados genéticamente	NO
El producto ha sido irradiado	NO



**15. ALÉRGENOS / LISTA DE CONTAMINACIÓN CRUZADA:**

No.	Alérgenos	Incluido en el producto		Posibilidad de contaminación cruzada	
		Yes	No	Yes	No
1.	Cereales que contienen Gluten (ej: Trigo, cebada, avena, espelta, Kamut, cebas híbridas) y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Crustáceos y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Huevos y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Pescado y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.	Nueces y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6.	Soya y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7.	Leche y sus derivados incl. Lactosa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.	Nueces comestibles y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9.	Apio y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10.	Mostaza y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11.	Semillas de sésamo y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12.	Dióxido de azufre y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13.	Otros	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**16. REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS:**

El producto cumple con todos los requisitos regulatorios aplicables nacionales y aquellos aplicables en los países de destino. **Ver Plan de Muestreo.**

**17. INDICACIONES:**

Producto no inflamable. En caso de derrame, lave con agua y detergente. El contacto directo no genera un riesgo para la salud.