	ACEITE MAXRICO	VERSION 4 FECHA ULTIMA REVISION 15/01/2023 VIGENCIA 31/12/2023
	FICHA TECNICA	

ACEITE VEGETAL DE SOYA MARCA MAXRICO		
NOMBRE DEL FABRICANTE	ACEITE MAXRICO - NOHORA ESPERANZA MALDONADO	
PERMISO SANITARIO INVIMA	RSAV18I4703	
DENOMINACION DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL DE SOYA	
INGREDIENTES	ACEITE DE SOYA BHT, ACIDO CITRICO	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	OLOR: SIN OLOR SABOR: NEUTRO ASPECTO: LIQUIDO VISCOSO COLOR: AMARILLO	
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (Resolucion 2154 de 2012)	Acidez % de Acido oleico	0,08%
	Humedad y Materia Volatil(105°C)	0,08%
	Indice de Peroxidos miliequivalentes de oxigeno activo/ kg	5
	Punto de fusion	25°
	Indice de Yodo % (Wijs)	131
	Densidad Relativa X°C/Agua a 20°C	0,921 x= 20°C
	Indice de Refraccion a 40°C	1.468
	Indice de Saponificacion mg KOH /g de aceite	192
	Impurezas insolubles	0,03%
	Contenido de jabon	Negativo
	Materia Insaponificable g/Kg	Menor a 15
	Hierro Fe	Menor a 1,5mg/Kg
	Cobre Cu	Menor a 0,1mg/Kg
	Plomo Pb	Menor a 0,1mg/Kg
	ArsenicoAs	Menor a 0,1mg/Kg
CARACTERISTICAS MICROBILOGICAS	Recuento de bacterias mesofilas (NTC 4519)	100.000 - 150.000 UFC/g
	Nmp de coliformes, totales (TUBOS MULTIPLES)	Menor a 3/g
	Nmp de colifor, Fecales (TUBOS MULTIPLES)	Menor a 3/g
	Recuento de Mohos y Levaduras/g	80 UFC
	Nmp de e.coli NTC(4899)	Menor a 3/g
	Estafilococo coagulasa positivo (NTC 4779)	100 - 200 UFC/g
	Salmonella (NTC 4574)	No detectable /25g

PRESENTACIONES	ENVASE PET POR 200, 250, 330, 420, 500, 650, 800, 900, 1000, 1800, 1900, 2700, 3000, 4400, 4800 Y 5000 C.C. BIDON POR 14, 15,16.17.18. 19 Y 20 Lt
PROCESO DE ELABORACION	RECEPCION ACEITE, ALMACENAMIENTO (TANQUE), ENVASADO, ETIQUETADO, EMPAQUE (CAJA), ALMACENAMIENTO
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE ELABORACION
CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION	Transportar en vehiculos observando la resolucion 2674 de 2013. apilamiento maximo de 8 cajas, lugar libre de humedad, no almacenar junto a otros productos
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Debe verificarse el buen manejo del producto durante el proceso de distribucion, tanto en el transporte como en el almacenamiento y se debe transportar en carros que cumplan los requisitos establecidos en la resolucion 2674 de 2013



Elaborado por: JULIO CESAR VIDARTE

INGENIERO DE ALIMENTOS

Aprobado por: NOHORA ESPERANZA MALDONADO

GERENCIA