FORMATO TECNICO FTPT – 102 – FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

FECHA DE ACTULIZACION 1 ABRIL 2021

<table>
<tr><td>Nombre genérico o comercial del producto</td><td>Aceite vegetal puro de soya - FRISAZÓN</td></tr>
<tr><td>Nombre del fabricante o proveedor NIT Número de Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento

Calidad</td><td>COMERCIALIZADORA FEDEACEITES
NIT: 1.016.073.666 – 7

Permiso Sanitario Número PSA-001560-2018

Aceite de soya cumple NTC 2154
Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma Técnica Colombiana referenciada en la misma corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.</td></tr>
<tr><td>Características Generales del alimento</td><td>• Aceite extraído de la semilla de soya
• Corresponde aceite puro de soya
• El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.2%</td></tr>
<tr><td>Características Organolépticas</td><td>Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25 C, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.</td></tr>
<tr><td>Características Fisicoquímicas</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>MINIMOS</th><th>MAXIMOS</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa (xºC/agua a 20 ºC)</td><td>0,919 x=20ºC</td><td>0,925 x=20ºC</td></tr>
<tr><td>Índice de Yodo</td><td>124</td><td>139</td></tr>
<tr><td>188 índices de refracción a 40ºC</td><td>1,466</td><td>1,470</td></tr>
<tr><td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite</td><td>189</td><td>195</td></tr>
<tr><td>Materia insaponificable g/kg</td><td colspan="2">< 15</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Scanned with CamScanner

	REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
Características Fisicoquímicas	NMP COLIFORME TOTAL / g	< 11
	NMP COLIFORME FECALES / g	<3
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS / g	< 100 UFC

	CONTAMINANTES	CANTIDAD MAXIMA
Características de Calidad	Hierro (Fe)	1.5mg/kg
	Cobre (Cu)	0.1mg/kg
	Plomo (Pb)	0.1mg/kg
	Arsenico (As)	0.1mg/kg
	Material insaponificable (%)	1.5
	Acido oleico (%)	0.1
	Humedad+Materia volátil(%)	0.1
	Impurezas insolubles	0.05
	Jabón residual mg/kg	Negativo
	Identificación aceite mineral	Negativa
	Índice de peróxidos miliequivalentes de oxigeno activo / kg de aceite	
	Aceites refinados en planta	1
	Aceites refinados fuera de planta	5
	Aceites prensados en frio y vírgenes	< 20
	Acidez (% de acido oleico)	0.10 %

Presentación Comercial **Tipo y características del empaque**	Frasco:250CC, 500CC, 900CC, 1000cc, 2800cc, 3000cc, 5000cc, Garrafa 18, 19, 20 litros. Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo de empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud.

Scanned with CamScanner

Vida Útil del producto y fecha de vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.

Condiciones de trasporte y almacenamiento	Vehículo de furgón o campados sin fisuras en su estructura, adecuadas para el trasporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacenar en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de la contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS. Cumple con resolución 2674 de 2013

Información Nutricional	Tamaño por porción	10 ml
	Porción por envase	Depende de la presentacion
	Calorias de Grasa (Kcal)	90
	Grasa total (g)	10
	Grasa Saturada (g)	**2**
	Grasa Monoinsaturada (g)	**3**
	Grasa Poliinsaturada (g)	**6**
	Grasa Trans (g)	**0**
	Colesterol	0
	Carbohidrato Total	0
	Sodio	0
	Fibra	0

Dirección y Teléfonos	Carrera 77 V BIS A # 53 – 14 SUR Barrio Catalina II Bogotá D.C Teléfonos: 3043650008 – (1) 5172374

Gloria Cabrejo Moreno
Ing. Alimentos
Logística y calidad

Santiago pardo Beltrán
Representante Legal

Scanned with CamScanner