ACEITES DE COLOMBIA ACEITES VEGETALES COMESTIBLES NIT .900.055.603-2	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	**Programa:Buenas Practicas Manufactura** **Codigo:GC-P08-FT02** **Fecha de emision:30/06/2023** **VERSION:02**
DATOS DEL ENVASADOR	ACEITES DE COLOMBIA SAS, CR 36 No 10-549 PARQUEINDUSTRIAL LA FORTALEZA BD 6	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Aceite Vegetal de Soya	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Aceite extraido de las semillas de soya (Glicyne soya sieb y Zucarino soya gispida moench), refinado, blanqueado y desodorizado.	
REGISTRO SANITARIO	PSA-0004158-2023	
INSTRUCCIONES DE USO	Excelente para dorar freir y guisar	
PRESENTACION COMERCIAL	**MARCA**	**REFERENCIA**
	FRITON	1000ml
INFORMACION DE ALERGENOS	Contiene soja y sus derivados	

	REQUISITO	**VALOR**
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.925x=20°C
	Índice de refracción (ND 40°C)	1.470
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	195
	Índice de Yodo	139
	Materia Insaponificable (g/kg)	<15
	Índice de peróxidos	MAX 5 meq02/kg

	REQUISITO	**VALOR**
CARACTERISTICAS DE CALIDAD	Humedad y materia volátil (105ºC),	0,02%
	Impurezas insolubles	0,05%
	Contenido de jabón	Negativo
	Aceites refinados en planta	1
	Aceites refinados fuera de planta	5
	Aceites prensados en frio y vírgenes	≤20
	Sedimento	0.00%
	Fosforo	5.00ppm
	Punto de Humo	190°C
	Estabilidad Oxidativa Hrs. a 97,8ºC	12
	Acidez	0.10%

INFORMACION NUTRICIONAL	Tamaño de porcion:(2 cucharaditas 10 ml)		
	Numero de porciones por envase:100		
	Calorias (kca)	**Por 100ml** **828**	**Por porción** **83**
	Grasa total	**92**	**9,2**
	Grasa saturada	15	1,5
	Grasa monoinsaturada	21	2,1
	Grasa poliinsaturada	56	5,6
	Omega 3	5,9	0,6
	Omega 6	50	5
	Omega 9	21	2,1
	Grasas Trans	246	24,6
	Colesterol	0	0
	Carbohidratos Totales	0	0
	Fibra dietaria	0	0
	Azucares Totales	0	0
	Azucares Añadidos	0	0
	Proteina	0	0
	Sodio	0	0
	Vitamina A	0	0
	Vitamina D	0	0
	Hierro	0	0
	Calcio	0	0
	Zinc	0	0

	DESCRIPCION	**ESPECIFICACIONES**
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento de bacterias mesofilas	<10UFC/ml
	Coliformes fecales	<3NMP/ml
	Recuento de mohos y levaduras	50-100 UFC/ml
	Coliformes Totales	<3NMP/ml
	Salmonella	Ausencia
	El producto es apto microbiologicamente para el consumo humano	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor y sabor:** Neutro caracteristico
	Color: Amarillo brillante
	Aspecto: Liquido viscoso

NIVELES DE CONTAMINANTES (Aceites y grasas vegetales)	**CONTENIDOS MAXIMOS**	
	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	**Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)**
	0.75pg/g grasa	1,5 pg/g grasa
	Contenido maximo (µg/kg peso fresco	2
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	**PLAGUICIDA**	**LMR (mg/kg)**
	CLETODIM	0.5*
	CLORDANO	0.02 LMRE
	CLORPIRIFOS	0.03
	HEPTACLORO	0.02 LMRE
	METOMILO	0.2
REQUISITOS GENERALES	**REQUISITO**	**CONTENIDO %**
	Acidos grasos libres	0.2%
	Aspecto Limpido a 25°C, sabor y olor caracteristico no objetable	Cumple
	Libre de rancidez	Cumple
	Libre de materiales extraños de sustancias empleadas para su extraccion y refinacion	Cumple
METALES CONTAMINANTES PARA ACEITE	**CONTAMINANTE**	**CANTIDADES MAXIMAS**
	Hierro (fe)	Aceite virgen 5mg/kg
		Aceite no virgen 1,5 mg/kg
	Cobre (Cu)	Aceite no virgen 0,4 mg/Kg
		Aceite no virgen 0,1 mg/Kg
	Plomo (pb)	0,1 mg/kg
	Arsenico (As)	0,1mg/kg
REQUISITOS MINIMOS Y NORMATIVIDAD	El producto es elaborado cumpliendo los requisitos de la resolucion 2674 de 2013. El empaque cumple cabalmente con las especificaciones tecnicas establecidas en la resolucion 683 de 2012, 4142 y 4143 de 2012 y las demas normas que la sustiyan. El producto es envasado en envase PET, de polietileno, por unidad y cierre de tapa, de grado alimenticio, inerte no genera migraciones de componentes al producto, resistente permeable a los gases y la humedad para que mantega las caracteristicas asepticas, microbiologicas, sensoriales y fisicoqumicas del producto, el sellado garantiza la integridad aseptica, microbiologica, sensorial y fisicoquimica del producto. El empaque contiene la informacion referente a: fecha de envasado, fecha de vencimiento, numero de lote, registro sanitario, peso, nombre del producto, datos del fabricante y metodo e instrucciones de conservacion. El rotulado contiene la informacion establecida en la resolucion 5109 de 2005 y las demas normas que modifiquen, sustituyan o adicionen.	
MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS	Extraido de las semillas de soya	
TIPO DE CONSERVACION	A temperatura ambiente en su respectivo envase	
CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO	Mantener en su empaque en un lugar fresco y seco libre de la accion de los rayos del sol y alejado de olores fuertes.	
VIDA UTIL ESPERADA	12 meses a partir de la fecha de fabricacion.	
TIPO DE EMAPQUE	Emapque primario	Botella PET
	Empaque secundario	Caja Carton Corrugado
CONSERVACION ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Mantener en un lugar seco,con una temperatura de 25ºC, libre de la accion de los rayos del sol, el vehiculo debe contar con permiso de la secretaria de salud para el transporte de alimentos con su certificado vigente.El transporte da cumplimiento a la resolucion 2674 del 2013 y resolucion 2505 de 2005 y demas normas que sustituyan. el almacenamiento y distribucion se realiza en buenas condiciones higienico sanitarias dando cumplimiento a la resolucion 2674 del 2013.	
Elaboro	**Revisado y Aprobado**	
		
Luisa F. Aguirre	Edwin Belalcazar	
Coordinadora de Calidad	Gerente	