| ACEITES DE COLOMBIA<br>ACEITES VEGETALES COMESTIBLES<br>NIT .900.055.603-2 | **FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO** | **Programa:Buenas Practicas Manufactura**<br>**Codigo:GC-P08-FT02**<br>**Fecha de emision:30/06/2023**<br>**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 | 500ml |
| **INFORMACION DE ALERGENOS** | Contiene soja y sus derivados | |

| **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS** | **REQUISITO** | **VALOR** |
|---|---|---|
| | 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 |

| **CARACTERISTICAS DE CALIDAD** | **REQUISITO** | **VALOR** |
|---|---|---|
| | 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:50 | | |
| | **Calorias (kca)** | **Por 100ml**<br>**828** | **Por porción**<br>**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 |

| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS** | **DESCRIPCION** | **ESPECIFICACIONES** |
|---|---|---|
| | 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 | |