Tipo de Documento: **Ficha Técnica Producto Terminado**	Marca Comercial: **Aceite IDEAL**	Producto: SOYA	Código: **PCC-MPI-FTAP-021**
Elaboró: **Ing. de Producción y Calidad** Angie Daniela Ruiz Carranza	**Revisó:** Administrador Katherine Carillo	**Aprobó:** Gerente Héctor E. Bacca Rengifo	**Fecha última modificación:** 01/07/2025
Envasador: **Comercializadora Elincer SAS**	**NIT:** 901338279-8	**Dirección:** CR 2#3-290 LT 22 C2 PARQUE INDUSTRIAL 2	**Versión:** 01

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Aceite Vegetal de SOYA utilizado para consumo humano.
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Aceite vegetal variedad de SOYA.
REGISTRO SANITARIO	PSA-0003678-2022
VIGENCIA	2028/08/12
INGREDIENTES	**SOYA RBD**

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	El aceite vegetal de SOYA o también llamado SOYA RBD es un producto totalmente vegetal, obtenido por fraccionamiento físico delaceite de SOYA RBD.		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	El aceite vegetal de SOYA Ideal es envasado y comercializado en presentaciones desde 100 ml hasta 20 L, es ideal para freír, hornear,guisar y preparar alimentos.		
PROPIEDADES SENSORIALES	Olor	Característico del producto, fresco,libre de olores ajenos y rancios.	
	Sabor	Característico del producto, libre de sabores ajenos y rancios.	
	Textura	Liquida, sin presencia de materiales extrañosde sustancias empleadas en su extracción y refinación.	
	Color	Amarillo – rojizo	
	Aspecto	Limpio, sin indicios de turbiedad o suciedad	
USO NO PREVISTO	**ABUSO POTENCIAL**	Algunas personas usan el aceite vegetal comestible como lubricante, elementos para tratamientos faciales y capilares y para dar brilloa diferentes piezas metálicas. Se indica que el uso de este producto no está previsto para este tipo de actividades.	
	USO DESCONOCIDO		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Es un producto estable que no permite el desarrollo ni la supervivenciade microorganismos.		

Recuento de Staphylococo aureus coagulasa positiva UFC/ml	Menor de 100
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ml	Menor de 1000
E. Coli UFC/ml – Coliformes fecales Bact/ml	Menor de 10
Investigación de Salmonella sp.	Ausencia

Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo losparámetros de la RESOLUCION 2674 DE 2013

	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ENSAYO
		Rango Mínimo	Rango Máximo	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Densidad relativa a 20 °C g/ml	0.899 x=40ºC	0.920 x=40º C	Gravimétrico
	Índice de refacción a 40ºC	1.458	1.460	Refractómetro
	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	194	202	AOAC 920.160 Ed. 21
	Índice de yodo	≥56		AOCS Cd 1d-92
	Materia insaponificable g/kg		≤13	IN-GS-3.073 V8 Basado en AOAC 933.08 Ed 21 IN-GS-3.073 V6 Basado en AOAC 933.08 Ed 20
	Punto de fusión en (ºC)	15	19	AOCS Cc 3-25
	Humedad y materia volátil en (%)		0.05	AOCS Ca 2c-25
	Impurezas insolubles en (%)		0,05	AOCS Ca 3-46
	Contenido de jabón (PPM)		Negat ivo	AOCS Cc 17-95
	Valor de peróxidos en fábrica (mq.O2 / Kg)		1,0	AOCS Cd 8-53
	Valor de peróxidos fuera de fábrica (mq.O2 / Kg)		5,0	AOCS Cd 8-53
	Acidez, como ácido palmítico en (%)	-	0,1	AOCS Ca 5a-40
	Metales pesados, en mg/kg* Hierro (mg/Kg) Cobre (mg/Kg) Plomo (mg/Kg) Arsénico (mg/Kg)	-	 5 0.4 0.1 0.1	Absorción Atómica
	Se realiza anualmente mediante laboratorio externo bajo los parámetros de la RESOLUCION 2674 DE 2013			

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño de porción: 10 mL

Número de porciones por envase: 50

	Por 100 mL	Por porción
Calorías (kcal)	**810**	**81**
Grasa total	90 g	9 g
Grasa saturada	**36 g**	**3.6 g**
Grasa trans	**1064 mg**	**106 mg**
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	0 g	0 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	13 µg	1.3 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	0 mg	0 mg

ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES

Consumir antes de la fecha indicada en el envase.

Evitar el sobrecalentamiento: lo preferible es no sobrepasar durante la fritura la temperatura de 180 °C.

Los alimentos a freír deben estar secos, el agua favorece la descomposición del aceite.

El aire, la luz y el calor afectan la calidad del aceite, motivo por el cuál es conveniente conservarlo tapado a temperatura ambiente y en un sitio alejado de la luz solar directa y de cualquier fuente de calor.

ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO	Botella o envase de plástico de grado alimentario no reutilizable; elaborada en material plástico PET (Tereftalato de polietileno). Las etiquetas son de papel esmaltado que fácilmente se adherible a los envases, el embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.

	PRESENTACIÓN	**UNIDADES POR CAJA**
PRESENTACIONES COMERCIALES	110 ml	24
	200 ml	24
	250 ml	24
	500 ml	24
	710 ml	12
	800 ml	12
	850 ml	12
	900 ml	12
	1000 ml	12
	2000 ml	9
	2700 ml	6
	3000 ml	6
	4800 ml	4
	5000 ml	4
	18 L	1
	19 L	1
	20 L	1

UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	Trazabilidad por código de loteo: LDD/MM/AAAA HH:MM L: Lote, DD: Día de producción / MM: Mes de producción / AAAA: Año de producción / HH:MM Hora de producción (24 Horas). Fecha de vencimiento: VDD/MM/AAAA (#) V: Vence, DD: Día de Vencimiento / MM: Vencimiento / AAAA: Año de Vencimiento / (#) Máquina que realizó la producción.
VIDA UTIL	El aceite de soya tiene una vida útil de 10 meses de acuerdo con lascondiciones de almacenamiento dadas después de la producción.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se debe mantener en un lugar cerrado a condiciones ambientales normales con buena ventilación para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento, se debe evitar colocarlo a exposición del sol, cerca de temperaturas altas, y lejos de la humedad. Por consiguiente, son almacenadas en estibas separadas del suelo. Procurar dejar abierto corto tiempo el envase a la intemperie.
BENEFICIOS Y VENTAJAS	Libre de Colesterol, por ser de naturaleza vegetal. No es Hidrogenado. Se conserva bien bajo condiciones adecuadas de almacenamiento. Baja tendencia a la rancidez, a menos que esté expuesto a altas temperaturas.
ADECUADO PARA	El producto no tiene contra indicaciones para consumo del público en general.

Vegetarianos	SI
Veganos	SI
Lacto-vegetarianos	SI

HISTORIA DEL DOCUMENTO	**Revisión**	**Fecha de la revisión**	**Motivo de la Revisión**
	1	01/07/2025	Actualización