ACEITE
MARCA: BONLIFE Y SABROSONI

1. **UBICACIÓN DEL FABRICANTE**
   Carrera 2 Norte No. 10-14 Bodega 13, Autopista la Romelia El pollo
   Teléfono. (6) 3221199
   Dos Quebradas – Risaralda

2. **ENVASADO Y DISTRIBUIDO POR**

   Organización Cardenas S.A.S

3. **NIT**
   860.521.637-7

4. **REGISTRO SANITARIO**
   RSAE18I1509

5. **DESCRIPCION**

   Aceite de Soya, extraído de la semilla de soya (glicynce soyua sieb y zucarino soya gispida).

6. **COMPOSICIÓN**

   Aceite de soya, antioxidante (BHQ y/o BHT), ácido cítrico.

7. **CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS**

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Análisis	**Rango Máximo**	**Rango Mínimo**
Densidad relativa 25°C/25°C	0,924	0,917
Índice de yodo	141	120
Índice de saponificación	195	188
Índice de refracción a 25°C (ND)	1,476	1,472

8. CARACTERISTICAS DE CALIDAD

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD		
Análisis	**Rango Máximo**	**Rango Mínimo**
Materia insaponificable (%)	1,5	-
Acidez expresada como ácido oleico (%)	0,1	-
Indice de peróxido, miliequivalente de oxígeno peróxido 2/kg		
En fábrica	1	-
Fuera de fábrica	5	-
Humedad + Material volátil (%)	0,1	-
Impurezas insolubles	0,05	-
Contenido de jabón residual mg/Kg	Negativo	-
Contaminantes, en mg/kg		
Hierro	1,5	-
Cobre	0,1	-
Plomo	0,1	-
Arsénico	0,1	-
Fósforo	3,0	-
Identificación de aceite mineral	Negativa	

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción	15 ml
Porción por envase	Depende de la presentación
Calorías de grasa (Kcal)	125
Grasa Total (g)	14
Grasa Saturada (g)	1,5
Grasa Monoinsaturada (g)	4
Grasa poliinsaturada (g)	8
Grasa Trans (g)	0
Colesterol	0
Carbohidrato Total	0
Sodio	0
Fibra	0

El porcentaje de valor diario está basado en una dieta de 2000 calorías, su valor diario puede ser más alto o más bajo, dependiendo de las calorías que se necesiten.

10. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ANÁLISIS	PARÁMETRO	NORMA INVIMA ACEITES Y GRASAS
Recuento Coliformes Totales	09- 11	ICMSF: 2000
Recuento Coliformes fecales	<3	ICMSF: 2000
Recuento Mohos	50 - 100	NTC 4132:1997
Recuento de Levaduras	50 - 100	NTC 4132:1997

11. EMPAQUE Y EMBALAJE

El aceite de soya se empaca en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, en presentaciones de 125 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml, 2000 ml, 3000 ml, 5000 ml y bidones de 20 litros; luego el producto se empaca en caja de cartón corrugado.

12. TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

El producto se conserva al medio ambiente (18-25°C) y se debe almacenar en lugares secos, aireados, protegida de la humedad y los rayos solares, en perfecta limpieza, debidamente organizados y señalizados. El producto debe ir sobre estibas (separadas mínimo 60 cm de la pared), alejada de detergentes, desinfectantes y protegido del ingreso de insectos y roedores.

13. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se debe trasportar en su empaque original, en vehículos protegidos de contaminación del ambiente. El producto no debe ir directamente sobre el piso, se debe usar láminas de cartón para evitar posibilidad de contaminación.

La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Los vehículos deben ser específicos para transporte de alimentos, deben tener concepto sanitario vigente y no deben transportar al mismo tiempo otros productos que representen riesgo de contaminación del alimento.

14. VIDA UTIL

El producto tiene una vida útil de 12 meses en condiciones normales (empaque original).

15. LEGISLACIÓN

El producto cumple con el siguiente marco legal:

- Resolución 2674 de 2013 Modificación del Decreto 3075.

- Resolución 2154 de 2012 Requisitos sanitarios que se deben cumplir en el procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, importación, exportación y/o comercialización de aceites y grasas.
- Resolución 333 de 2011 Rotulado nutricional.
- Resolución 5109 de 2005 Rotulado y etiquetado.
- NTC 254. Grasas y aceites comestibles vegetales y animales. Aceite de Soya.