1. DESCRIPCIÓN

1.1. Ingredientes

Aceite vegetal comestible hecho con 100% aceite de soya, no láurico, no hidrogenado, refinado, blanqueado y desodorizado, antioxidante (TBHQ) y ácido cítrico (Sinergista).

1.2. Características físicas

Color: Amarillo claro.
Apariencia: Líquido Brillante, translúcido libre de olores y sabores.

1.3. Características organolépticas

Olor: Característico no objetable.
Sabor: Característico sin sabores extraños.

1.4. Características fisicoquímicas – Aceite de soya (Resolución 2154 de 2012)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Características	**Especificación Norma técnica o método AOAC**	**Especificación de norma**
Acidez expresada con ácido oleico, en % fracción de masa	NTC 218	0,1 Máx
Humedad y materia volátil, en % fracción de masa	NTC 287	0,1 Máx
Punto de humo	Informativo	185°C - 195ºC
Color rojo	Informativo	1.9 Máximo
Índice de Peróxidos mg O2/Kg grasa	NTC 236	1 Máximo en fábrica - 5 Fuera de fabrica
Jabón residual	NTC 235	Negativo
Índice de refracción a 40 °C	NTC 289	1.4664 - 1.4675
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	NTC 335	189 -195
Índice de yodo (Wijs)	NTC 283	124 - 139
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	NTC 336	0.919 – 0.925 x=20°C
Materia insaponificable g/kg	NTC 235-1	< 15
Impurezas insolubles	NTC 240	0,05%

1.5. Metales contaminantes para aceites (Resolución 2154 de 2012)

METALES		
Características	**Especificación Norma técnica o método AOAC**	**Especificación de norma**
Hierro (Fe) mg/kg	AOAC 999.10	1.5 Máx.
Cobre (Cu) mg/kg	AOAC 999.05	0.1 Máx.
Plomo (Pb) mg/kg	AOAC 999.10	0.1 Máx.
Arsénico (As) mg/kg	AOAC 986.15	0.1 Máx.

1.6. Perfil de ácidos grasos (Resolución 2154 de 2012)

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS		
SATURADOS	Láurico C12:0 %	<0.1
	Mirístico C14:0 %	<0.2
	Palmítico C16:0 %	8 - 13.5
	Esteárico C18:0 %	2 - 5.4
	TOTAL SATURADOS %	**10 - 19.2**
MONOINSATURADOS	**Oleico C18:1N-9 %**	**17 - 30**
POLIINSATURADOS	Linoléico C18:2N-6 %	48 - 59
	Linolénico C18:3N-3 %	4.5 - 11
	TOTAL POLIINSATURADO %	**52.5 - 70**

1.7. Características microbiológicas

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Características	**Método de medición**	**Especificación Norma técnica**	**Especificación**
Recuento de coliformes totales	UFC/g	Parámetros internos para aceites	Menor a 10 UFC/g
Recuento de *E Coli*	Ausencia/ presencia		Ausencia
Recuento de Mohos	UFC/g		Menor a 10 UFC/g
Recuento de levaduras	UFC/g		Menor a 10 UFC/g

2. USOS

Aceite destinado al consumo humano. Su principal uso es como materia prima en la industria oleoquímica en general. También es usado en la formulación de grasas especiales en la industria de alimentos, elaboración de mayonesa, aceite para frituras y margarinas. Producto ideal para freír o sofreír alimentos.

3. ALÉRGENOS Contiene aceite refinado de soya 100% puro, el cual no se considera alérgeno según la Unión Europea, Reglamento UE 1169/2011 anexo II del parlamento y Consejo Europeo.

4. PRESENTACIONES

250 cm^3, 500 cm^3, 800 cm^3, 900 cm^3, 1000 cm^3, 2000 cm^3, 3000 cm^3, 4500 cm^3, 5000 cm^3, 18 Litros, 20 Litros y 200 Litros. Material de envase PET cumpliendo con las regulaciones de la FDA y resolución 4143 de 2012 y 683 de 2012. Producto envasado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y a la resolución 333 de 2011.

5. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN (Resolución 2674 de 2013)

Almacene en un lugar fresco y seco, libre de olores contaminantes. Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento. Una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.

6. TIEMPO DE VIDA ÚTIL

El aceite refinado de soya cuenta con (18) meses de vida útil a partir de la fecha de producción, mientras se mantengan las condiciones recomendadas de almacenamiento y conservación.

7. PERMISO SANITARIO (Resolución 2674 de 2013)

PSA-001477-2018

8. MARCA

ZAYTA®