

Ficha Técnica



OLEINA DE PALMA ALTO OLEICO

Identificación

Nombre Comercial	Oleína de Palma Alto Oleico
Composición	Oleína de Palma Alto Oleico
Descripción	Es la porción más insaturada obtenida por el fraccionamiento del aceite extraído del mesocarpio de la fruta de palma alto oleico, sometida a procesos de refinación, blanqueo, desodorizado.
Presentación	Carga a granel en tanques de acero inoxidable, Isocontenedores, tanques y otra presentación bajo pedido
Origen	Aceite vegetal

Especificaciones

Características fisicoquímicas

Análisis	Mín.	Máx.	Método
Acidez Libre (% Oleico)	-	0.05%	AOCS Ca 5a-40
Humedad y volátiles (%)	-	0.05%	AOCS Ca 2c-25 y/o AOCS Ca 2b-38
Impurezas insolubles (%)	-	0.05%	AOCS Ca 3a-46
Peróxido (meq O ₂ /kg)	-	1.00 (en fábrica)	AOCS Ja 8-87
Color Lovibond (celda 5 ¼")	-	R: 3,5 A: 70.0	AOCS Cc 13j-97
Índice de Yodo (cg I/g)	71	-	AOCS Cd 1d-92
Punto de nube (°C)	-	2	AOCS Cc 6-25
Olor y Sabor	Característico del aceite		

Características sensoriales

Aroma	Neutro, libre de olor extraño y rancio	Organoleptico
Sabor	Neutro característico	Organoleptico
Apariencia	Líquido traslucido, brillante	Organoleptico

KOSHER - ALERGENOS Y OMG

Este producto es procesado en planta con certificación KOSHER, donde no hay presencia de sustancias alergénicas.

Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto se obtienen del procesamiento del aceite de palma guineensis o alto oleico y sus fracciones, de origen nacional. NO contienen materias primas ni aditivos
OMG ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS.

Recomendaciones de uso

Consumidor

industrial

Uso previsto

Materia prima para aceites y mantecas, uso general en la industria alimentaria. Menor absorcion de la grasas en el producto frito. Excelente aspecto visual del producto procesado. Optima vida en anaquel. Resistencia a la oxidacion Sabor y aroma agradable. Se recomienda para todo tipo de frituras (freidos profundos, industriales e institucionales), productos de horneado, bolleria industrial.

Posee buena resistencia termica y muestra gran estabilidad frente a la oxidacion.

En caso de precipitación o turbidez calentar el producto. Este fenómeno no afecta la calidad ni desempeño del producto.

Uso no previsto

Su uso despues de su tiempo de vida util genera un incremento acelerado de la acidez y peroxidos. El reuso excesivo en frituras genera un incremento en los valores de peroxidos, compuestos polares, la formacion de aldehidos y radicales libres

Codificacion

De acuerdo al procedimiento de codificacion de la empresa: Lote: Numero correlativo y fecha de vencimiento

Condiciones de almacenamiento, Despacho Distribución

Almacenamiento

Manipular y transportar de acuerdo a las Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA).

El producto se almacena en tanques de forma cilindrica vertical a temperatura ambiente (maximo de 40 °C), las altas temperaturas disminuyen su estabilidad oxidativa.

Despacho y distribucion

Transportar e isotanques/isotermicos, limpios y precintados a temperatura ambiente. Proteger el producto de contaminacion exterior. Según el codigo internacional para la carga y descarga se recomienda calentar a maximo 35°c

Recomendaciones de conservacion

En lugar fresco y seco. No debe ser expuesto al sol o al calor, ya que las altas temperaturas disminuyen su estabilidad oxidativa. Las condiciones de almacenamiento en cliente es de minimo 30°C y maximo 40°C. Cualquier aceite si es sobrecalentado se quema. Si el aceite humea reduzca el calor. El reuso excesivo en frituras genera un incremento en los valores de peroxidos, compuestos polares, la formacion de aldehidos y radicales libres

Vida util

Doce meses, a partir de la fecha de produccion indicada, bajo condiciones descritas de manejo y conservacion.

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por	fecha
Lilian Ruiz Coordinador Calidad	Sonia Vargas Jefe de Producción	Luis Lopez Director Planta	23/11/2022