



ACEITE ROJO ALTO OLEICO DE PALMA NOLÍ



ACEITE ROJO ALTO OLEICO DE PALMA NOLI

DESCRIPCIÓN GENERAL



Fracción líquida del aceite RBD de palma híbrida alto oleico, obtenida bajo condiciones de proceso especiales de fraccionamiento a temperatura controlada, para mantener su color original y las propiedades nutricionales. Es un producto que ha sido refinado físicamente, que lo hace libre de impurezas y apto para el consumo humano.

El auténtico aceite NOLÍ® es una fuente natural rica en tocotrienoles, la forma más activa de vitamina E. Además, es una fuente de carotenoides y otros fitonutrientes beneficiosos para la salud humana.

INGREDIENTES

Oleína Roja Alto Oleico de Palma y Antioxidante TBHQ (150ppm).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	Color: Rojo oscuro brillante y traslúcido.	Aroma: Característico a aceite. Sin presencia de olores extraños.	Sabor: Característico a aceite. Libre de sabores extraños.
Características Físicoquímicas	Análisis	Parámetro	Método
	Acidez Oleica (%).	Máx. 0.1	NTC-218 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Humedad (%).	Máx. 0.1	NTC-287 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Índice de Yodo.	Min. 68	NTC-283 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Índice de Peróxido (meq O2/kg).	Máx. 1.0	NTC-236
	Punto de Nube (°C).	Máx. 1.0	A.O.C.S Cc 6-25
<i>*En el laboratorio Del Llano se utiliza la técnica NIR en el equipo Tango Bruker, el cual ha sido calibrado con 8000 espectros utilizando los métodos establecidos en las normas NTC para el análisis físicoquímico de aceites y grasas. Por lo tanto, los resultados obtenidos con esta técnica son equivalentes a las normas técnicas colombianas y sus equivalentes internacionales ISO y AOCS.</i>			
Perfil de Ácidos Grasos	Saturados, %	Mono-Insaturados, %	Poli-Insaturados, %
	C12:0 Láurico 0.30 – 0.40	C16:1 Palmitoléico 0.1 – 0.4	C18:2 Linoléico (omega-6) 10 – 12
	C14:0 Mirístico 0.30 – 0.60	C18:1 Oleico (omega-9) 50 – 55	C18:3N-3 Linolénico (omega-3) 0.20 – 0.60
	C16:0 Palmítico 27 – 34		
	C18:0 Esteárico 2.0 – 3.0		
	Total Saturados 29.6 – 38	Total Insaturados 60.3 - 68	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 2 Cdtas (10 ml)		
Número de porciones por envase: 37.5		
Calorías (kcal)	Por 100 ml	Por porción
	804	80
Grasa total	89 g	8.9 g
Grasa saturada	37 g	3.7g
Grasa trans	491 mg	49 mg
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Az. añadidos	0 g	0 g
Proteína	0 g	0 g
Sodio	0 mg	0 mg
No es una fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Calcio.		

Datos basada en Análisis de Laboratorio y expresados según la Resolución 333 de 2011



ACEITE ROJO ALTO OLEICO DE PALMA NOLÍ

EMPAQUES			
Presentación	Envase vidrio x 375 ml. Caja x 12 unidades. Envase PET x 250 mL. Caja x 24 unidades		
Identificación del Lote	Parte superior delantera con Vencimiento en formato DD/MM/AA / Lote /Turno de producción / Hora Ejemplo: VENCE: 07/03/19 L: 5401 1 09:21		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL			
Conservación y Almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, ventilado, limpio y seco, alejado de olores.	Almacenar sobre estibas sin exceder capacidad de arrume.	Debido a que el aceite rojo alto oleico de palma no contiene adición de aditivos anticristalizantes, se recomienda almacenar en sitios cálidos.
Instrucciones de Uso	NOLI® es un excelente aliado en la cocina por su diversidad de usos: para freír a la plancha, freído profundo, como ingrediente para aderezos de ensaladas, en salsas y en la cocina en general por su agradable color y sabor neutro.		
Vida útil	12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento.		
REQUISITOS LEGALES			
- Resolución 2154 de 2012. - Registro sanitario PSA-001737-2008 Vigente hasta 2025. - Certificado Kosher bajo la supervisión de la comunidad Orthodox Union Kosher.			

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Normatividad y Calidad Fecha de elaboración: 24/06/2024	Auxiliar de Mercadeo y Comunicaciones Coordinadora de Normatividad y Calidad Jefe de Calidad e Innovación Fecha de revisión: 24/06/2024	Jefe de Calidad e Innovación Fecha de aprobación: 24/06/2024

Este documento ha sido visto 1 veces

CONTROLADO