



El fruto de tu confianza

OLEINA ALTO OLEICO DE PALMA INFUSIONADA

Altooleico OLEINA ALTO OLEICO DE PALMA INFUSIONADA

DESCRIPCIÓN GENERAL



Esta oleína especial de palma es obtenida a partir de la refinación física, fraccionamiento y posterior filtrado controlado del aceite crudo de palma híbrida (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*). Estas oleínas infusionadas presenta altos contenidos de ácidos grasos de cadena monoinsaturada como ácido oleico y de cadena diinsaturada como ácido linoleico. Lo anterior hace que tenga un punto de nube bajo y que a la vez posea un punto de humo alto. Dichas características son útiles en procesos culinarios a altas temperaturas como frituras de carnes blancas y también como ingrediente de ensaladas, salsas, arroces, pastas, pescados y mariscos. **CONTIENE:** Pimienta negra, Finas Hierbas (Tomillo, Laurel y Orégano) o Peperoncino, por esta razón posee pequeñas cantidades de aceites esenciales y otros componentes como capsaicina, otorgados por las especias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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. (gl / 100g)	Min. 70	NTC-283 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Índice de Peróxido (meq O2/kg).	Máx. 1.0	NTC-236 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Color lovibond celda 5 1/4" (Super oleína base sin especias)	Máx 3.6 Rojo / 70 Amarillo	NTC 564-2
	Punto de Fusión (°C).	Máx. 0.0	AOCS Cc 6-25
	Punto de Humo (°C).	Min. 216	NTC 5478:2007
	*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.		

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y DE PRODUCTO

Debe presentar olor y sabor característico a las especias pimienta negra, peperoncino, orégano, tomillo y laurel; exento de olores y sabores extraños. Color amarillo oscuro brillante (pimienta negra) , amarillo verdoso pálido (finas hierbas) y rojo (peperoncino).

ENVASE Y EMPAQUE

Se comercializa en botellas de 250 mL de material PET grado alimenticio, en cajas de corrugado de 24 unidades.

Altooleico

OLEINA ALTO OLEICO DE PALMA INFUSIONADA

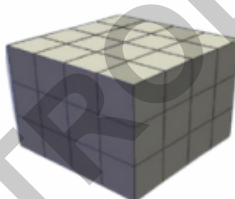
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ENVASE

ELEMENTO	ESPECIFICACIÓN	MEDIDA PROMEDIO, mm
ENVASE	Altura total	199
	Diámetro externo	47
	Diámetro interno	45
TAPA ROSCA	Altura	19
	Diámetro externo	21
	Diámetro interno	23

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Utilizar el producto en su orden de recibo para asegurar su rotación.
- Almacenar en lugar fresco, ventilado, limpio y seco, alejado de olores.
- Almacenar sobre estibas sin exceder capacidad de arrume.
- Almacenar preferiblemente a temperaturas entre 12 y 28 °C.
- Ilustración de apilamiento máximo 3 niveles.

Ilustración de apilamiento máximo 3 niveles.



VIDA UTIL

La Oleína alto oleico de palma tiene una adición de TBHQ (150 mg/kg máx.) lo que le permite tener una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de empaque, mantenido bajo condiciones óptimas de almacenamiento.

REQUISITOS LEGALES

- Permiso sanitario INVIMA PSA-001737-2018, vigente hasta el año 2025.
- La Oleína alto oleico de palma está dentro de los requisitos aplicables de la Resolución 2154 de 2012.

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

Este documento ha sido visto 3 veces

CONTROLADO