



El fruto de tu confianza

OLEINA ALTO OLEICO PALMALI BIDON 20L RSPO MB

palmalí OLEINA ALTO OLEICO PALMALI BIDON 20 LITROS

PRODUCT DESCRIPTION		INGREDIENTES	
	Esta oleína especial de palma es obtenida a partir de la refinación física y posterior fraccionamiento controlado del aceite crudo de palma hibrida. Palmali presenta altos contenidos de ácidos grasos monoinsaturados como ácido oleico y di insaturados como ácido linoleico. Lo anterior hace que tenga buen comportamiento en frío y que a su vez posea un punto de humo alto (216 °C).		Oleína Alto Oleico de Palma Oleico y Antioxidante TBHQ (150ppm).
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
Características Organolépticas	Color: Uniforme amarillo brillante	Olor: Característico a aceite sin presencia de olores extraños.	Sabor: Característico a aceite libre de sabores extraños.
Características Físicoquímicas	Análisis	Parámetro	Método
	Acidez Oleica (%).	Máx. 0.07	NTC-218 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Humedad (%).	Máx. 0.07	NTC-287 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Índice de Yodo (g I2/100g).	Min. 68	NTC-283 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*
	Índice de Peróxido (meq O2/kg).	Máx. 1.0	NTC-236
	Color Lovibond celda 5 1/4"	Máx. Rojo 3.6/Amarillo 70	NTC-264-2
	Punto de Nube (°C).	Máx. 1.0°C	A.O.C.S Cc 6-25
	Punto de Humo (°C).	Min. 216°C	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 fisicoquímico 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..		
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) 53 – 60	C18:3 Linolénico (omega-3) 0.20 – 0.60
	C16:0 Palmítico 25 – 33		
	C18:0 Esteárico 2.0 – 3.0		
Total Saturados 27.6 - 37		Total Insaturados 63.3 - 73	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 2 Cdtas (10 ml)		
Número de porciones por envase: Bidón y Bag in Box: 2000. Frasco de 250 ml: 25.		
Calorías (kcal)	Por 100 ml	Por porción
	801	80
Grasa total	89 g	8.9 g
Grasa saturada	30 g	3.1g
Grasa monoinsaturada	48 g	4.8 g
Grasa poliinsaturada	11 g	1.1 g
Grasa trans	1136 mg	114 mg
Coolesterol	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 basados en Análisis de Laboratorio y expresados según la Resolución 333 de 2011

palmalí OLEINA ALTO OLEICO PALMALI BIDON 20 LITROS

EMPAQUES			
Presentación	• Envase plástico (PET) x 250 ml. Caja x 24 unidades. • Bidón plástico x 20 Litros. • Bolsa Bag in Box x 20L. Corrugado Kraft.		
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		
RECOMENDACIONES			
Conservación y Almacenamiento	Almacenar en lugar fresco, ventilado, limpio y seco, alejado de olores.	Almacenar sobre estibas sin exceder capacidad de arrume.	Debido a que la oleína alto oleico no contiene adición de aditivos anticristalizantes, se recomienda almacenar en sitios cálidos.
Instrucciones de Uso	La oleína alto oleico de palma es ideal para utilizarse en los procesos de fritura profunda, destacándose las siguientes propiedades: • Tiene una adecuada proporción de ácidos grasos, lo que le da, una buena resistencia a la oxidación. Presenta un punto de humo alto (216°C). • La oleína alto oleico de palma tiene una tendencia menor a formar ácidos grasos libres en comparación con otros aceites durante el freído como Girasol y Soya También se puede usar como ingrediente en fritura a la plancha, ingrediente de ensaladas, salsas y productos de panadería.		
Vida útil	12 meses a partir de la fecha de empaque en óptimas condiciones de almacenamiento.		
REQUISITOS LEGALES			
• Licencia sanitaria colombiana PSA-001737-2018 vigente hasta el 2025. • La Oleina Alto Oleico de palma cumple con la resolución colombiana 2154 de 2012. • La Oleina Alto Oleico de palma cuenta con sello Kosher bajo la supervisión de la comunidad de la Unión Ortodoxa. • Certificación de Verificación de Producto del Proyecto Non-GMO (NSF). • La Oleina alto oleico de palma cuenta con Certificación GLUTEN FREE (NSF). • Su origen y producción cuenta con los estándares de responsabilidad RSPO.			
   1-0264-18-100-00			

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 1 veces

CONTROLADO