

OLEINA ALTO OLEICO PALMALI MAX BIDON 20 LITROS

DESCRIPCIÓN GENERAL		INGREDIENTES	
	Esta oleína es una fracción del aceite de palma alto en ácido oleico obtenida por procesos de refinación y fraccionamientos controlados. Esta diseñada para soportar las condiciones más exigentes de los procesos de fritura, conservando los beneficios a la salud como el alto contenido de ácido oleico, buen perfil de triglicéridos y vitamina E.		Oleína Alto Oleico de Palma y Antioxidante TBHQ (150ppm)
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS			
Características Organolépticas	Color: Amarillo brillante. En climas fríos puede presentar ligera opacidad.	Olor: Característico a aceite sin presencia de olores extraños.	Sabor: Característico a aceite libre de sabores extraños.
Características Fisicoquímicas (en el momento del cargue)	Análisis	Parámetro	Método
	Acidez Oleica (%).	Máx. 0.09	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. 67	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 4.2/Amarillo 70	NTC-264-2
	<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 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..</i>		
Perfil de Ácidos Grasos	Total Saturados 30 - 38	Total Insaturados 51.5 - 58	Total Poliinsaturados 10 - 12
EMPAQUES			
Presentación	• 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 de máx 3 unidades.

Debido a que la Oleína Alto oleico no contiene aditivos anticristalizantes, se recomienda almacenar en sitios cálidos. Esta oleína puede presentar una apariencia ligeramente opaca al momento de transferir a la unidad de freído.

Instrucciones de Uso

La oleína alto oleico de palma Palmalí Max. es ideal para los procesos de fritura profunda, destacándose las siguientes propiedades:

- Tiene una adecuada proporción de ácidos grasos, lo que le da muy buena resistencia a la oxidación propiciada por altas temperaturas, humedad, residuos de alimentos y luz.
- Es menos susceptible a formar componentes de oxidación en comparación con otros aceites provenientes de semillas.

También se puede usar en freídos tipo plancha o pandos.

Vida útil

12 meses a partir de la fecha de empaque en óptimas condiciones de almacenamiento.

REQUISITOS LEGALES

- Norma Técnica Colombiana 5882: Oleína del Aceite de Palma con mayor contenido de Alto Oleico.
- Resolución 2154 de 2012.
- Registro sanitario: PSA-001737-2028. Vigente hasta 2025.
- Certificado Kosher bajo la supervisión de la comunidad Orthodox Union Kosher.
- Certificación Non-GMO Project Product Verification (NSF).

