



El Fruto de tu Confianza

ACEITE CRUDO ALTO OLEICO DE PALMA

ACEITE CRUDO ALTO OLÉICO DE PALMA

DESCRIPCIÓN GENERAL

El aceite de palma híbrido se obtiene del mesocarpio del fruto mediante un proceso de prensado mecánico y la posterior separación de otras partes del fruto, como el endocarpio y el endospermo. Este aceite especial de palma es el resultado del cruce entre las palmas aceiteras africana y americana. Se caracteriza por tener un alto contenido de grasas monoinsaturadas, principalmente ácido oleico, y grasas di insaturadas. También contiene carotenoides, así como una mayor cantidad tocoferoles y tocotrienoles que el aceite crudo de palma africana (*E. guinensis*). Este aceite se utiliza principalmente en la industria de aceites y grasas comestibles, así como en la industria de cosméticos. Para su uso en estas industrias, el aceite se refina antes de su utilización.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	Color: Rojo - Naranja		Olor: Olor fuerte a ácidos grasos.	
Características Fisicoquímicas (En el momento del cargue)	Análisis	Parámetro	Método	
	Acidez oleica (%).	Máx. 4.0	NTC-218 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*	
	Acidez palmítica (%).	Máx. 3.6	NTC-218 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*	
	Humedad (%).	Máx. 0.5	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. 2.0	NTC-236	
	Color Iovibond (celda 5 1/4")	Máx. 40 Rojo / 70 Amarillo	NTC 564-2	
	Índice de Blanqueabilidad (DOBI)	Min. 3.0	NTC-5835	
	Punto de fusión (°C).	Máx. 27	NTC-213	
	*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 0.12-0.16	C16:1 Palmitoleico 0.1-0.7	C18:2 Linoléico 10.0-12.0	
	C14:0 Mirístico 0.30-0.50	C18:1 Oleico 51.0-55.0	C18:3 Linolénico 0.20-0.50	
	C16:0 Palmítico 26-32			
	C18:0 Esteárico 2.2-3.2			
	Total saturados 28.6-35.8	Total insaturados 51.1 - 55.7	Total poli-insaturados 10.2 - 12.0	

PRESENTACIÓN

Se transporta y comercializa en carro cisterna limpio y seco fabricado en acero al carbono inoxidable. Con identificación de precintos de seguridad en válvulas de descarga y en las tapas de cada uno de los compartimentos, remisión del proveedor y certificado de calidad.

REQUISITOS LEGALES

- Certificación Non-GMO Project Product Verification (NSF)

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 33 veces

CONTROLADO