



ACEITE ALTO OLEICO DE PALMA RBD

ACEITE ALTO OLEICO DE PALMA RBD

DESCRIPCIÓN GENERAL

El aceite especial de palma híbrida (*Elaeis guineensis* x *Elaeis oleifera*) es un producto rico en ácidos grasos insaturados. Este aceite se obtiene a través de procesos de refinación química y física del aceite crudo. Se caracteriza por tener un alto contenido de grasas monoinsaturadas, principalmente ácido oleico, y grasas di insaturadas. Debido a su alto punto de humo en comparación con otros aceites vegetales de tendencia insaturada, se utiliza principalmente en la industria de freídos, incluyendo cocinas industriales, restaurantes, hoteles y casinos. Además, también se puede utilizar en las industrias cosmética y de biocombustibles renovables.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	Color:	Aroma:	Sabor:
	Uniforme, amarillo brillante.	Característico a aceite. Sin presencia de olores extraños.	Característico a aceite. Libre de sabores extraños.
Características Fisicoquímicas (En el momento del cargue)	Análisis	Valor	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. 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. 3.6 Rojo / 70 Amarillo	NTC 564-2
	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.			

PRESENTACIÓN

Se transporta y comercializa en carro cisterna limpio y seco fabricado en acero al carbono o inoxidable, también se transporta para exportación en flexitanque de polietileno grado alimenticio. En cada caso lleva la identificación con precintos de seguridad en válvulas de descarga y en las pilonas de cada uno de los compartimentos, remisión del proveedor y certificado de calidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- No exponer el producto a la luz solar.
- A granel almacenar preferiblemente en tanque de acero inoxidable.
- Almacenar en un lugar limpio, seco y ventilado.
- Almacenar preferiblemente a temperaturas entre 18 y 28 °C.

VIDA UTIL

El aceite de palma alto oleico RBD tiene una adición de TBHQ como antioxidante (150 mg/Kg) que le permite tener una vida útil mayor de 12 meses a partir de la fecha de empaque, mantenido bajo las condiciones de almacenamiento anteriormente especificadas.

REQUISITOS LEGALES

- Permiso sanitario INVIMA PSA-001737-2018, vigente hasta el año 2025.
- El aceite de palma alto oleico RBD, está dentro de los requisitos aplicables de la Resolución 2154 de 2012.
- El aceite de palma alto oleico RBD, Del Llano cuenta con sello Kosher bajo la supervisión de la comunidad Orthodox Unión OU.
- 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 1 veces

CONTROLADO