



El Fruto de tu Confianza

OLEÍNA ALTO OLÉICO DE PALMA PN 4 - 10

OLEÍNA ALTO OLEICO DE PALMA PN 4 - 10

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto 100% de palma con alto contenido de ácido oleico. Esta oleina es obtenida a través del fraccionamiento controlado de estearina de palma alto oleico (doble fraccionamiento) por lo que reúne varias características importantes como resistencia a altas temperaturas y a la oxidación, que determinan su funcionalidad para ser utilizado en la en cocina de hoteles, restaurantes y casinos; y en la industria de frituras.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	Color: Uniforme, amarillo brillante.	Aroma: Característico a aceite. Sin presencia de olores extraños.	Sabor: Característico a aceite. Libre de sabores extraños.
Características Físicoquímicas (en el 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. 64-68	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. 4,2 Rojo / 70 Amarillo	NTC 564-2
	Punto de Nube (°C).	4 - 10	A.O.C.S Cc 6-25
	*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, % A. Láurico C12:0 0,11 - 0,36 A. Mirístico C14:0 0,30 - 0,56 A. Palmítico C16:0 28 - 34 A. Esteárico C18:0 3,0 - 4,0 Total Saturados 30,9 - 38,9	Mono-Insaturados, % A. Oléico C18:0 omega-9 50 - 55 A. Palmitoléico C16:1 <0,01 Total Monoinsaturados 50 - 55	Poli-Insaturados, % A. linoléico C18:2 omega-6 10 - 12 A. linolénico C18:3 omega-3 0,3 máx Total Poliinsaturados 10 - 12,3

Los métodos empleados para los análisis fisicoquímicos siguen el procedimiento de la Norma Técnica Colombiana (NTC) para Grasas y Aceites vegetales.

PRESENTACIÓN

Se transporta y comercializa en carro cisterna limpio y seco fabricado en acero al carbono o 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.

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.

OLEÍNA ALTO OLEICO DE PALMA PN 4 - 10

VIDA UTIL

La oleína alto oleico de palma PN 4-10 tiene una adición de TBHQ como antioxidante (150 mg/Kg máx.) 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 PSA-001737-2018, vigente hasta el año 2028.
- La oleína alto oleico de palma PN 4-10, está dentro de los requisitos aplicables de la Resolución 2154 de 2012.
- La oleína alto oleico de palma PN 4-10, cuenta con sello Kosher bajo la supervisión de la comunidad Orthodox Unión Kosher.
- La oleína alto oleico de palma PN 4-10, cuenta con la certificación Non-GMO Project Product Verification (NSF).



CONTROLADO

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