



OLEÍNA ALTO OLEICO DE PALMA RSPO MB

OLEÍNA ALTO OLEICO DE PALMA

DESCRIPCIÓN

El Aceite Alto Oleico de palma se obtiene mediante el refinado físico y el fraccionamiento controlado del aceite de palma crudo. Este producto presenta altos contenidos de ácidos grasos insaturados, como el ácido oleico y el ácido linoleico. Tiene buena fluidez y resistencia, lo que lo hace adecuado para uso en la industria de fritura y en el hogar, reduciendo la producción de compuestos indeseables y soportando un mayor número de ciclos de fritura.

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	Análisis	Parámetro	Método			
	Acidez Oleica (%).	Máx. 0.1	NTC-218 Espectrofotometría de Infrarrojo cercano (NIR)*			
	Humedad (%).	Máx. 0.1	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 3.6 Rojo / 70 Amarillo	NTC 564-2			
	Punto de Humo (°C).	Min. 216	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 físicoquímico 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	C18:2-6 Linoleico	10 – 12
	C14:0 Mirístico	0.30 – 0.60	C18:1 Oleico	53 – 60	C18:3N-3 Linoleico	0.2 – 0.6
	C16:0 Palmítico	25 – 33				
	C18:0 Estearico	2.0 – 3.0				
	Total Saturados	27.6 – 37	Total Mono-Insaturados	53.1 - 60.4	Total Poli-Insaturados	10.2-12.6

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.

Incluyen presentaciones en bidones de 20 litros o Bag in Box de 20 litros de la marca Palmali.

OLEÍNA DE PALMA ALTO OLEICO

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- No exponer el producto a la luz solar directa.
- Almacenar en un lugar limpio, seco y bien ventilado, alejado de olores fuertes.
- Almacenar preferentemente a temperaturas entre 20 y 28 °C.
- Utilizar el producto en el orden de recepción para garantizar una rotación adecuada.

VIDA UTIL

La Oleína Alto Oleico de palma tiene una adición de TBHQ (máximo 150 mg/kg), que le permite tener una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de envasado cuando se conserva en condiciones óptimas de almacenamiento.

REQUISITOS LEGALES

- Licencia sanitaria colombiana PSA-001737-2018 vigente hasta el 2025.
- La Oleína Alto Oleico de palma cumple con la resolución colombiana 2154 de 2012.
- La Oleína 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).
- Su origen y producción cuenta con los estándares de responsabilidad RSPO.



FORMA DE CONSUMO

Producto de uso doméstico e industrial con aplicación en fritura de alimentos, elaboración de salsas, ensaladas y aderezos. Se recomienda consumir asociado con los alimentos anteriormente descritos, preferiblemente no consumir directamente. La porción de aceite se establece en 10 mL.

CONSUMIDORES POTENCIALES

Este aceite puede ser consumido por todas las personas mayores de 4 años. En personas con enfermedades cardiovasculares se recomienda consultar con el médico. El consumo en mujeres en embarazo y niños debe realizarse con precaución.

USO NO INTENCIONAL RAZONABLEMENTE PREVISIBLE

No usar como producto cosmético, terapéutico ni farmacológico.

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 3 veces

CONTROLADO