



FICHA TECNICA ACEITE DE SOYA RBD

DESCRIPCION

Fracción líquida del aceite RBD de palma Alto Oleico, obtenido del híbrido interespecífico OxG, producto del cruce de las especies *Elaeis guineensis* y *Elaeis oleifera* obtenida por procesos de fraccionamiento a temperatura controlada después de haber sido refinado, blanqueado y desodorizado el aceite crudo, lo que hace que sea un producto libre de impurezas y apto para el consumo humano. Es un producto natural sin modificaciones genéticas, libre de colesterol y grasas

COMPONENTES

Elaborado con Oleína de Palma – Alto Oleico Decolorada 100%

VARIEDADES

Clima Cálido (CC)

CARACTERISTICAS

- Se caracteriza por su alto índice de yodo, adecuado punto de humo, bajo punto de nube y bajo contenido de grasa sólida a bajas temperaturas, en comparación con la oleína de palma tradicional. Su aspecto es líquido y claro a temperatura ambiente.
- La oleína de palma alto oleico contiene altos niveles de ácidos grasos insaturados, los cuales favorecen su calidad nutricional y contribuyen al cuidado de la salud porque posibilitan la disminución del colesterol malo y el aumento del bueno.
- Gracias al contenido de antioxidantes naturales, la oleína de palma alto oleico tiene una alta estabilidad a la oxidación (116,9 horas – método AOM a 98,7° C) y una vida útil de anaquel a 25° de 584 días

BENEFICIOS NUTRICIONALES PERFIL LIPIDICO

Alto contenido de Vitamina E (600 -800 ppm) La oleína de palma alto oleico es una fuente natural de tocotrienoles (una de las formas de la vitamina E).

Los tocotrienoles son reconocidos por su alto poder antioxidante, contribuyen a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, a fortalecer las defensas y a retrasar el proceso de envejecimiento del cuerpo.

Por sus características presenta mayor rendimiento por su alta resistencia en los procesos de fritura, envase higiénico y practico. No altera el sabor de las comidas, el aceite es libre de grasas trans y naturalmente libre de colesterol.

USOS

Es ideal para usar en procesos de fritura profunda, preparación de alimentos, ensaladas y productos de



panadería. Por sus características, es producto que puede ser sustituto del aceite de soya refinado y de las mezclas tradicionales de aceites vegetales (oleína de palma tradicional, aceite de soya, girasol, canola, etc.).

CONSUMIDORES POTENCIALES

De uso doméstico: Hogares.

Institucional: Industria de alimentos, restaurantes, hoteles, casinos, puestos de comidas rápidas.

PRECAUCIONES

Si detecta humo al momento de freír, reduzca la temperatura y retire del fuego, si se presenta llamas no apagar con agua, usar extintores.

Para freír se recomienda utilizar recipientes limpios, secos, sin residuos de otros alimentos, tener especial cuidado con alimentos con alto contenido de humedad o que se encuentren congelados, puede generar salpicaduras de aceite caliente.

Se debe cambiar frecuentemente el aceite y retirar los residuos de alimentos, evitando así la formación de sustancias nocivas para la salud.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Debe almacenarse protegido de la luz y alejado de sustancias que puedan interferir con las características del producto, siempre sobre estibas de forma organizada.

Consérvese en un lugar limpio, seco, a temperatura ambiente, no exponer a bajas temperaturas.

VENCIMIENTO

El aceite de palma cuenta con 12 meses de vida útil a partir de la fecha de producción del producto, siempre y cuando se mantenga en las condiciones descritas en las recomendaciones de almacenamiento y conservación.



CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Densidad relativa 25°C	0,917 – 0,924
Índice de yodo g I ₂ /100g	141 - 120
Índice de saponificación mgKOH/g	188-195
Índice de refracción 25°C	1,4760-1,4720
Material insaponificable %	1,5
Acidez expresada como ácido oleico %	0,1
Índice de Peróxido meqO ₂ /kg	1
Humedad y material volátil,%	0,1
Impurezas insolubles, %	0.05
Contenido jabón residual	0
Color Lovibond 5 1/4 "	1,0 R x 10 Y

VARIABLE/ATRIBUTOS	ESPECIFICACIONES
Color rojo Lovibond	1,0 máximo
Color amarillo Lovibond	10,0 máximo
% acidez	0,10 máximo
% Humedad y volátiles	0,10 máximo
Cont. Jabon Residual	0,0 máximo
In. Peróxidos	1,0 máximo
Sensorial	Característico
Densidad Relativa a 20°	0,919 – 0,925 Entre
Ind. Refracción a 40°C	1,466 1,470 entre
Ind. Saponificación	189 – 195 entre
Ind. Yodo	124 – 139 entre
Materia saponificable	1,5 máximo
Impurezas Insolubles	05 máximo
Temperatura de cargue	35,0 Máximo
Apariencia y olor	Amarillo translucido, olor característico



PERFIL LIPIDICO

TIPO
C 14:0 Mirístico
C 16:0 Palmítico
C 16:1 Palmítoleico
C 18:0 Estearico
C 18:1 Oleico
C 18:2 Linoleico
C 20:0 Araquídico
C 20:1 Eicosenoico
C 22:0 Behénico

MICROBIOLOGICO

CONIFORMES:NO	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS:NO	LEVADURA:NO
E.COLI:NO	LISTERIA MONOCYTOGENES:NO	SALMONELA:NO
E.COLI 0157:H7:NO	TRINCHINELLA SPIRALIS:NO	LACTOBACILOS:NO
BACILLUS CEREUS:NO	ENTEROBACTERIA:NO	
ESTAFILOCOCCOS:NO	MOHO:NO	

TABLA NUTRICIONAL

	Por ración	CDO %
Valor calórico	120 Kcal 503kJ	6,0 %
Grasas	13,6 g	20,9%
Grasas Saturadas	3,4 g	15,3 %
Grasas monoinsaturadas	8,3 g	28,7 %
Grasas poliinsaturadas	1,3 g	8,4 %
Carbohidratos	0,0 g	0,0 %
Azúcares	0,0 g	0,0 %
Proteínas	0,0 g	0,0 %
Fibra Alimentaria	0,0 g	0,0 %
Colesterol	0,0 g	0,0 %
Sodio	0,0 g	0,0 %
Agua	0,0 g	0,0 %
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 200 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas		



PRESENTACION Y EMBALAJE

10. PRESENTACIÓN	11. EMBALAJE
Ref 120 cc	Caja de Cartón Ref. 120 * 48 UND
Ref 250 cc	Caja de Cartón Ref. 250 * 24 UND
Ref 450 cc	Caja de Cartón Ref. 450 * 24 UND
Ref. 500 cc	Caja de Cartón Ref. 500 * 24 UND
Ref. 900 cc	Caja de Cartón Ref. 900 * 12 UND
Ref. 1000 cc	Caja de Cartón Ref. 1000 * 12 UND
Ref 2000 cc	Caja de Cartón Ref. 2000 * 6 UND
Ref 3000 cc	Caja de Cartón Ref. 3000 * 6 UND
Ref 5000 cc	Caja de Cartón Ref. 5000 * 4 UND
Bidón * 20 LTS	



REGISTRO INVIMA

RSAD: PSA-0002164-2019



316 830 3569



pedidos@viteli.co



viteli.co