



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-02
VERSIÓN	16
FECHA DE VIGENCIA	03/10/23
PAGINAS	1 De 2

Producto:	ESPECIAL BIZCOGRA
DESCRIPCIÓN	100% mezcla de aceites vegetales previamente blanqueados refinados y desodorizados, diseñado para satisfacer las necesidades de la Industrial de rellenos y coberturas.
INGREDIENTES	Mezcla de Aceites vegetales (Aceite de palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) y Antioxidante (BHT:75 ppm)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Blanco Olor: Neutro Sabor: Neutro Textura: Homogénea Consistencia: Sólida

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr><th>Análisis</th><th>Especificación</th><th>Método o Equipo</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Humedad (%)</td><td>0,05 Máx</td><td>NTC 287:2018</td></tr> <tr><td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td><td>3,5 R/ 70 A Máx</td><td>Colorímetro Lovibond PFX 990</td></tr> <tr><td>Acidez (% como oleico)</td><td>0,06 Máx</td><td>NTC 218:2011</td></tr> <tr><td rowspan="2">Índice de peróxidos (meq O2/Kg):</td><td>En planta: Máx. 0,5</td><td rowspan="2">AOCS Cd8b-90</td></tr> <tr><td>Fuera de planta: Máx. 5**</td></tr> <tr><td>Punto de Fusión (°C)</td><td>41,5 ± 1</td><td>NTC 213:2013</td></tr> <tr><td>Ácidos grasos Trans (g/100 g)</td><td>1 Máx</td><td>AOCS Ce266 y Ce 1a'13</td></tr> <tr><td>Insaponificables (%)*</td><td>0,3 Máx</td><td>AOCS Ca 6b-53</td></tr> <tr><td>Índice de Yodo (cg/g)*</td><td>68 - 72</td><td>NTC 283:2019</td></tr> <tr><td>% Sólidos a 20°C</td><td>33 - 36</td><td rowspan="3">AOCS Cd 16b-93</td></tr> <tr><td>% Sólidos a 30°C</td><td>16 - 20</td></tr> <tr><td>% Sólidos a 35°C</td><td>10 - 13</td></tr> </tbody> </table>	Análisis	Especificación	Método o Equipo	Humedad (%)	0,05 Máx	NTC 287:2018	Color Lovibond (celda 5 1/4")	3,5 R/ 70 A Máx	Colorímetro Lovibond PFX 990	Acidez (% como oleico)	0,06 Máx	NTC 218:2011	Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5	AOCS Cd8b-90	Fuera de planta: Máx. 5**	Punto de Fusión (°C)	41,5 ± 1	NTC 213:2013	Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1 Máx	AOCS Ce266 y Ce 1a'13	Insaponificables (%)*	0,3 Máx	AOCS Ca 6b-53	Índice de Yodo (cg/g)*	68 - 72	NTC 283:2019	% Sólidos a 20°C	33 - 36	AOCS Cd 16b-93	% Sólidos a 30°C	16 - 20	% Sólidos a 35°C	10 - 13
	Análisis	Especificación	Método o Equipo																																	
	Humedad (%)	0,05 Máx	NTC 287:2018																																	
	Color Lovibond (celda 5 1/4")	3,5 R/ 70 A Máx	Colorímetro Lovibond PFX 990																																	
	Acidez (% como oleico)	0,06 Máx	NTC 218:2011																																	
	Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5	AOCS Cd8b-90																																	
		Fuera de planta: Máx. 5**																																		
	Punto de Fusión (°C)	41,5 ± 1	NTC 213:2013																																	
	Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1 Máx	AOCS Ce266 y Ce 1a'13																																	
	Insaponificables (%)*	0,3 Máx	AOCS Ca 6b-53																																	
Índice de Yodo (cg/g)*	68 - 72	NTC 283:2019																																		
% Sólidos a 20°C	33 - 36	AOCS Cd 16b-93																																		
% Sólidos a 30°C	16 - 20																																			
% Sólidos a 35°C	10 - 13																																			
*Parámetro cuando el cliente lo requiera																																				
**Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas																																				

INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	METALES CONTAMINANTES			
	Parámetro	Límite máx	Frecuencia	Método
	Hierro (Fe)	1,5 mg/Kg	Anual	Externo
	Cobre (Cu)	0,1 mg/Kg		Externo
	Plomo (Pb)	0,1 mg/Kg		Externo
	Arsénico (As)	0,1 mg/Kg		Externo
	CONTAMINANTES Y PLAGUICIDA			
	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-PCB OMS)	1,5 pg/g grasa	Anual	Externo
	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa		Externo
	Benzo(a)pireno	2 µg/Kg peso fresco		Externo
Cipermetrin	0,5 mg/Kg	Externo		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS **No aplica por ser un producto 100% graso.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Contenido		
		100g	Porción (10g)
	Calorías (kcal)	900	90
	Grasa Total (g)	99,9	9,99
	Grasa Saturada (g)	57	5,7
	Grasa Monoinsaturada (g)	34,4	3,44
	Grasa Poliinsaturada (g)	8,6	0,86
	Grasa trans (mg)	200,0	20
	Carbohidratos Totales (g)	0,0	0,0
	Fibra dietaria (g)	0,0	0,0
	Azúcares totales (g)	0,0	0,0
	Azúcares añadidos (g)	0,0	0,0
	Proteína (g)	0,0	0,0
	Sodio (mg)	0,0	0,0
	No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.		

COPIA NO CONTROLADA

	FICHA TECNICA		CÓDIGO	DES-FTE-02																		
			VERSIÓN	16																		
			FECHA DE VIGENCIA	03/10/23																		
			PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	ESPECIAL BIZCOGRA																					
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	El producto es para uso industrial, empleado como materia prima en rellenos y coberturas. Se recomienda en la elaboración de helados, rellenos de galletas.																					
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una temperatura de 32°C máx. Estibar el producto, apilar máximo 4 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. La temperatura de uso esta entre 26°C - 32°C.																					
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno azul sellada Biodegradable y en caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 15 Kilos																					
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en cara frontal principal después de la palabra LOTE/VENCE.																					
VIDA ÚTIL ESPERADA	12 meses en almacenamiento.																					
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">NOMBRE</th> <th style="width: 30%;">PRESENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y sus productos.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y sus productos.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos pesqueros.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Maní, soya y sus productos.</td> <td>SI, Puede contener trazas de Lecitina de Soya</td> </tr> <tr> <td>Leche y productos lácteos (lactosa incluida)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Nueces de árboles y productos derivados.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.</td> <td>NO</td> </tr> </tbody> </table>				NOMBRE	PRESENCIA	Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)	NO	Crustáceos y sus productos.	NO	Huevos y sus productos.	NO	Pescados y productos pesqueros.	NO	Maní, soya y sus productos.	SI, Puede contener trazas de Lecitina de Soya	Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO	Nueces de árboles y productos derivados.	NO	Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO
NOMBRE	PRESENCIA																					
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)	NO																					
Crustáceos y sus productos.	NO																					
Huevos y sus productos.	NO																					
Pescados y productos pesqueros.	NO																					
Maní, soya y sus productos.	SI, Puede contener trazas de Lecitina de Soya																					
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO																					
Nueces de árboles y productos derivados.	NO																					
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO																					
REGULACIONES APLICABLES	Decreto 3075/1997 - Resolución 2674/2013 Requisitos buenas practicas de manufactura. Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas. Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas. Resolución 810/2021 Reglamento técnico sobre requisitos etiquetado nutricional y frontal para los alimentos envasados para consumo humano y sus modificaciones. Resolución 4506/2014 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. Resolución 2906/2007 - Límites máximos de residuos Plaguicidas. Resolución 2508/2012 Alimentos envasados que contengan grasas trans y/o saturadas.																					
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																					
CARGO	REVISADO POR	APROBADO POR																				
	Ingeniero de Investigación y desarrollo	Jefe de investigación y desarrollo																				
C.I. Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A Bogotá D.C. Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 00 09 Ext: 141 Planta: Cra 46 N.º 13 - 56 Línea gratuita Nacional: 018000942121. E-mail: servicio.maestro@sigra.com www.sigra.com																						

COPIA NO CONTROLADA