

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-05</b>																																									
		<b>VERSIÓN</b>	<b>17</b>																																									
		<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>30/10/23</b>																																									
		<b>PAGINAS</b>	<b>1 De 2</b>																																									
<b>Producto:</b>	<b>ESPECIAL H</b>																																											
<b>DESCRIPCIÓN</b>	100% mezcla de aceites vegetales previamente blanqueados refinados y desodorizados, diseñado especialmente para obtener aireación.																																											
<b>INGREDIENTES</b>	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) y antioxidantes (BHT: 75ppm).																																											
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Color: Blanco Olor: Neutro Sabor: Neutro Textura: Homogénea Consistencia: Sólida																																											
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis</th> <th style="text-align: center;">Especificación</th> <th style="text-align: center;">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>36 ± 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>% Sólidos a 20°C</td> <td>19 - 23</td> <td rowspan="2">AOCS Cd 16b-93</td> </tr> <tr> <td>% Sólidos a 30°C</td> <td>7 - 11</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Parámetro cuando el cliente lo requiera  **Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas</p>			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)	36 ± 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	% Sólidos a 20°C	19 - 23	AOCS Cd 16b-93	% Sólidos a 30°C	7 - 11											
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)	36 ± 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																																										
% Sólidos a 20°C	19 - 23	AOCS Cd 16b-93																																										
% Sólidos a 30°C	7 - 11																																											
<b>INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">METALES CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Límite máx</th> <th style="text-align: center;">Frecuencia</th> <th style="text-align: center;">Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hierro (Fe)</td> <td>1,5 mg/Kg</td> <td rowspan="5" style="text-align: center;">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">CONTAMINANTES Y PLAGUICIDA</th> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas( EQT PCDD/F-PCB OMS)</td> <td>1,5 pg/g grasa</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</td> <td>0,75 pg/g grasa</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Benzo(a)pireno</td> <td>2 µg/Kg peso fresco</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cipermetrin</td> <td>0,5 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> </tbody> </table>			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			
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																																									
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>No aplica por ser un producto 100% graso.</b>																																											
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Contenido</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">100g</th> <th style="text-align: center;">Porción (10g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Calorías (kcal)</b></td> <td style="text-align: center;">900</td> <td style="text-align: center;">90</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td style="text-align: center;">99,9</td> <td style="text-align: center;">9,99</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa Saturada (g)</b></td> <td style="text-align: center;">59</td> <td style="text-align: center;">5,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">33,0</td> <td style="text-align: center;">3,30</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">7,8</td> <td style="text-align: center;">0,78</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans (mg)</b></td> <td style="text-align: center;">100,0</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcares añadidos (g)</b></td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio (mg)</b></td> <td style="text-align: center;">0,0</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.</p>				Contenido		100g	Porción (10g)	<b>Calorías (kcal)</b>	900	90	Grasa Total (g)	99,9	9,99	<b>Grasa Saturada (g)</b>	59	5,9	Grasa Monoinsaturada (g)	33,0	3,30	Grasa Poliinsaturada (g)	7,8	0,78	<b>Grasa trans (mg)</b>	100,0	10	Carbohidratos Totales (g)	0,0	0,0	Fibra dietaria (g)	0,0	0,0	Azúcares totales (g)	0,0	0,0	<b>Azúcares añadidos (g)</b>	0,0	0,0	Proteína (g)	0,0	0,0	<b>Sodio (mg)</b>	0,0	0,0
	Contenido																																											
	100g	Porción (10g)																																										
<b>Calorías (kcal)</b>	900	90																																										
Grasa Total (g)	99,9	9,99																																										
<b>Grasa Saturada (g)</b>	59	5,9																																										
Grasa Monoinsaturada (g)	33,0	3,30																																										
Grasa Poliinsaturada (g)	7,8	0,78																																										
<b>Grasa trans (mg)</b>	100,0	10																																										
Carbohidratos Totales (g)	0,0	0,0																																										
Fibra dietaria (g)	0,0	0,0																																										
Azúcares totales (g)	0,0	0,0																																										
<b>Azúcares añadidos (g)</b>	0,0	0,0																																										
Proteína (g)	0,0	0,0																																										
<b>Sodio (mg)</b>	0,0	0,0																																										

COPIA NO CONTROLADA

	<b>FICHA TECNICA</b>		<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-05</b>																		
			<b>VERSIÓN</b>	<b>17</b>																		
			<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>30/10/23</b>																		
			<b>PAGINAS</b>	<b>2 De 2</b>																		
<b>Producto:</b>	<b>ESPECIAL H</b>																					
<b>FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS</b>	El producto es para uso industrial, empleado como materia prima en la elaboración de helados, cremas de decoración, rellenos y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos.																					
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO</b>	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes a una temperatura de 25°C máx. Estibar el producto, apilar máximo 3 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa. La temperatura de uso esta entre 18°C - 25°C																					
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	En bolsa de polietileno azul sellada Biodegradable y en caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 15 Kilos																					
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	La fecha de vencimiento se encuentra en cara frontal principal después de la palabra LOTE/VENCE.																					
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	12 meses en almacenamiento.																					
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<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 style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y sus productos.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y sus productos.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos pesqueros.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Maní, soya y sus productos.</td> <td style="text-align: center;">SI, Puede contener trazas de Lecitina de Soya</td> </tr> <tr> <td>Leche y productos lácteos (lactosa incluida )</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Nueces de árboles y productos derivados.</td> <td style="text-align: center;">NO</td> </tr> <tr> <td>Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.</td> <td style="text-align: center;">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																					
<b>REGULACIONES APLICABLES</b>	<p>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.</p>																					
<b>CERTIFICACIONES</b>	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																					
<b>REVISADO POR</b>		<b>APROBADO POR</b>																				
<b>CARGO</b>	<b>Ingeniero de Investigación y desarrollo</b>	<b>Jefe de investigación y desarrollo</b>																				
<p><b>C.I. Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A Bogotá D.C.</b>  Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 00 09 Ext: 141  Planta: Cra 46 N.º 13 - 56  Linea gratuita Nacional: 018000942121.  E-mail: <a href="mailto:servicio.maestro@sigra.com">servicio.maestro@sigra.com</a>  <a href="http://www.sigra.com">www.sigra.com</a></p>																						

COPIA NO CONTROLADA