


 FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	DES-FTE-05																																									
		VERSIÓN	17																																									
		FECHA DE VIGENCIA	30/10/23																																									
		PAGINAS	1 De 2																																									
Producto:	ESPECIAL H																																											
DESCRIPCIÓN	100% mezcla de aceites vegetales previamente blanqueados refinados y desodorizados, diseñado especialmente para obtener aireación.																																											
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) y antioxidantes (BHT: 75ppm).																																											
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>Colorimetro 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	Colorimetro 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	Colorimetro 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																																											
INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">METALES CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Límite máx</th> <th>Frecuencia</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hierro (Fe)</td> <td>1,5 mg/Kg</td> <td rowspan="5">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">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">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																																									
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	No aplica por ser un producto 100% graso.																																											
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="2">Contenido</th> </tr> <tr> <th>100g</th> <th>Porción (10g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>900</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>99,9</td> <td>9,99</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>59</td> <td>5,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>33,0</td> <td>3,30</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>7,8</td> <td>0,78</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (mg)</td> <td>100,0</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos (g)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,0</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>0,0</td> <td>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)	Calorías (kcal)	900	90	Grasa Total (g)	99,9	9,99	Grasa Saturada (g)	59	5,9	Grasa Monoinsaturada (g)	33,0	3,30	Grasa Poliinsaturada (g)	7,8	0,78	Grasa trans (mg)	100,0	10	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
	Contenido																																											
	100g	Porción (10g)																																										
Calorías (kcal)	900	90																																										
Grasa Total (g)	99,9	9,99																																										
Grasa Saturada (g)	59	5,9																																										
Grasa Monoinsaturada (g)	33,0	3,30																																										
Grasa Poliinsaturada (g)	7,8	0,78																																										
Grasa trans (mg)	100,0	10																																										
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																																										

	FICHA TECNICA		CÓDIGO	DES-FTE-05																		
			VERSIÓN	17																		
			FECHA DE VIGENCIA	30/10/23																		
			PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	ESPECIAL H																					
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	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.																					
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	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																					
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 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																					
REGULACIONES APLICABLES	<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>																					
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																					
REVISADO POR		APROBADO POR																				
CARGO	Ingeniero de Investigación y desarrollo	Jefe de investigación y desarrollo																				
<p>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 Linea gratuita Nacional: 018000942121. E-mail: servicio.maestro@sigra.com www.sigra.com</p>																						

COPIA NO CONTROLADA