




FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-11
VERSIÓN	20
FECHA DE VIGENCIA	15/07/24
PAGINAS	1 De 2

Producto:	ESPECIAL ACEITE CHEFF (Botellas)																																											
DESCRIPCIÓN	100% mezcla de aceites vegetales, blanqueados, refinados y desodorizados resistente a altas temperaturas.																																											
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Soya y oleína de Palma) y Antioxidante (TBHQ:100 ppm)																																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: Neutro Sabor: Neutro																																											
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>Máx 2,0 R/ 30 A</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>Máx. 5**</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos Trans (g/100 g)</td> <td>1 Máx</td> <td>AOCS Ce266 y Ce 1a'13</td> </tr> </tbody> </table> <p>**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")	Máx 2,0 R/ 30 A	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	Máx. 5**	Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1 Máx	AOCS Ce266 y Ce 1a'13																						
Análisis	Especificación	Método o Equipo																																										
Humedad (%)	0,05 Máx	NTC 287:2018																																										
Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 2,0 R/ 30 A	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																																										
	Máx. 5**																																											
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1 Máx	AOCS Ce266 y Ce 1a'13																																										
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="4">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">PLAGUICIDAS CONTAMINANTES</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="5">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	PLAGUICIDAS CONTAMINANTES				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																																									
PLAGUICIDAS CONTAMINANTES																																												
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>100 mL</th> <th>Porción (10mL)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>828</td> <td>83</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>92</td> <td>9,2</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>21,0</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>29,0</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>41,0</td> <td>4,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (mg)</td> <td>760,0</td> <td>76</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		100 mL	Porción (10mL)	Calorías (kcal)	828	83	Grasa Total (g)	92	9,2	Grasa Saturada (g)	21,0	2,1	Grasa Monoinsaturada (g)	29,0	2,9	Grasa Poliinsaturada (g)	41,0	4,1	Grasa trans (mg)	760,0	76	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																																											
	100 mL	Porción (10mL)																																										
Calorías (kcal)	828	83																																										
Grasa Total (g)	92	9,2																																										
Grasa Saturada (g)	21,0	2,1																																										
Grasa Monoinsaturada (g)	29,0	2,9																																										
Grasa Poliinsaturada (g)	41,0	4,1																																										
Grasa trans (mg)	760,0	76																																										
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 TÉCNICA		CÓDIGO	DES-FTE-11
				VERSIÓN	20
				FECHA DE VIGENCIA	15/07/24
				PAGINAS	2 De 2
Producto:	ESPECIAL ACEITE CHEFF (Botellas)				
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	El producto es de consumo directo, empleado en la preparación de platos culinarios, freídos. Empleado por restaurantes, hoteles y amas de casa.				
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	Mantener en lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes. Estibar el producto y apilar máximo 4 cajas en las presentaciones de 3000cc. Evitar la incidencia de la luz solar directa				
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En envase PET de 3000cc. A su vez empacadas en caja de 6 unidades de 3000cc.				
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en cada botella y en el corrugado después de la palabra LOTE/VENCE.				
VIDA ÚTIL ESPERADA	12 meses de almacenamiento				
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	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.		NO		
	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.</p> <p>Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas.</p> <p>Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas.</p> <p>Resolución 810/2021 Reglamento técnico sobre requisitos etiquetado nutricional y frontal para los alimentos envasados para consumo humano y sus modificaciones.</p> <p>Resolución 4506/2014 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano.</p> <p>Resolución 2906/2007 - Límites máximos de residuos Plaguicidas.</p> <p>Resolución 2508/2012 Alimentos envasados que contengan grasas trans y/o saturadas.</p>				
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER PARVE				
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.S Bogotá D.C.</p> <p>Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 09 00 Ext: 141</p> <p>Planta: Cra 46 N.º 13 - 56</p> <p>Linea gratuita Nacional: 018000942121.</p> <p>E-mail: servicio.maestro@sigra.com</p> <p>www.sigra.com</p>					

COPIA NO CONTROLADA