



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-30
VERSIÓN	20
FECHA DE VIGENCIA	18/09/24
PAGINAS	1 De 2

Producto:	ASTRA																																						
DESCRIPCIÓN	Margarina Industrial de consistencia suave con buen poder de cremificación sabor a mantequilla, fácil de mezclar con los demás ingredientes, contribuyendo al sabor, aroma y conservación.																																						
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT) y colorante (Betacaroteno)																																						
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Crema Olor: Característico a Mantequilla Sabor: Característico a Mantequilla Textura: Suave Consistencia: Homogénea																																						
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<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>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td> <td>Máx 4,5 R/ 70 A</td> <td>Colorímetro Lovibond PFX 990</td> </tr> <tr> <td>pH (fase acuosa)</td> <td>5,50 ± 0,30</td> <td>pHmetro Hanna 213</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de Sodio (% de NaCl)</td> <td>1 ± 0,1</td> <td>ISO 1738:2004</td> </tr> <tr> <td>Acidez emulsión (% como oleico)</td> <td>0,35 máx</td> <td>NTC 218:2011</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos (meq O2/Kg):</td> <td>En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**</td> <td>AOCS Cd8b-90</td> </tr> <tr> <td>Punto de Fusión (°C)</td> <td>ASTRA TF: 41,0 ± 1,0 ASTRA TC: 42,5 ± 1,0</td> <td>NTC 213:2013</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos Trans (g/100 g)</td> <td>1,0 max</td> <td>AOCS Ce266 y Ce 1a13</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">**Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas</p>	Análisis	Especificación	Método o Equipo	Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 4,5 R/ 70 A	Colorímetro Lovibond PFX 990	pH (fase acuosa)	5,50 ± 0,30	pHmetro Hanna 213	Cloruro de Sodio (% de NaCl)	1 ± 0,1	ISO 1738:2004	Acidez emulsión (% como oleico)	0,35 máx	NTC 218:2011	Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90	Punto de Fusión (°C)	ASTRA TF: 41,0 ± 1,0 ASTRA TC: 42,5 ± 1,0	NTC 213:2013	Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13														
Análisis	Especificación	Método o Equipo																																					
Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 4,5 R/ 70 A	Colorímetro Lovibond PFX 990																																					
pH (fase acuosa)	5,50 ± 0,30	pHmetro Hanna 213																																					
Cloruro de Sodio (% de NaCl)	1 ± 0,1	ISO 1738:2004																																					
Acidez emulsión (% como oleico)	0,35 máx	NTC 218:2011																																					
Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90																																					
Punto de Fusión (°C)	ASTRA TF: 41,0 ± 1,0 ASTRA TC: 42,5 ± 1,0	NTC 213:2013																																					
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1,0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a13																																					
INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	<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="4" 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;">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" 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	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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Especificación</th> <th style="text-align: center;">Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>E.Coli, UFC/g</td> <td><10</td> <td>AOAC 2005.03 20 th Ed.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Especificación	Método	E.Coli, UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed.																															
Parámetro	Especificación	Método																																					
E.Coli, UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed.																																					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Contenido 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">700</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td style="text-align: center;">78,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td style="text-align: center;">43,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">28,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td style="text-align: center;">7,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (mg)</td> <td style="text-align: center;">390</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares añadidos (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0,0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td style="text-align: center;">400</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.</p>		Contenido 100g	Calorías (kcal)	700	Grasa Total (g)	78,0	Grasa Saturada (g)	43,0	Grasa Monoinsaturada (g)	28,0	Grasa Poliinsaturada (g)	7,0	Grasa trans (mg)	390	Carbohidratos Totales (g)	0,0	Fibra dietaria (g)	0,0	Azúcares totales (g)	0,0	Azúcares añadidos (g)	0,0	Proteína (g)	0,0	Sodio (mg)	400												
	Contenido 100g																																						
Calorías (kcal)	700																																						
Grasa Total (g)	78,0																																						
Grasa Saturada (g)	43,0																																						
Grasa Monoinsaturada (g)	28,0																																						
Grasa Poliinsaturada (g)	7,0																																						
Grasa trans (mg)	390																																						
Carbohidratos Totales (g)	0,0																																						
Fibra dietaria (g)	0,0																																						
Azúcares totales (g)	0,0																																						
Azúcares añadidos (g)	0,0																																						
Proteína (g)	0,0																																						
Sodio (mg)	400																																						
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	<p>El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en Panaderías y Reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, mantecadas finas, panes de excelente calidad y galletas.</p> <p>Se recomienda atemperar:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Clima Frío: 20°C - 25°C. * Clima Cálido: 26°C - 32°C. 																																						



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-30
VERSIÓN	20
FECHA DE VIGENCIA	18/09/24
PAGINAS	2 De 2

Producto:	ASTRA																			
USOS NO PREVISTOS	No consumir directamente, este producto es para uso industrial en alimentos. No usar como producto o ingrediente para cosméticos, ni para el sector farmacéutico. No reempacar.																			
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 para TF y 32°C máx para TC. Estibar el producto, apilar máx 4 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa.																			
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	En bolsa de polietileno biodegradable azul sellada y a su vez protegida por caja de cartón corrugado. Presentación en bloque de 5 - 15 kilos y 16 kilos.																			
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en cara frontal principal después de la palabra LOTE/VENCE.																			
VIDA ÚTIL ESPERADA	6 meses en almacenamiento.																			
POBLACIÓN VULNERABLE	Niños menores a 4 años y personas alérgicas a la soya y sus derivados.																			
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NOMBRE</th> <th>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, Contiene 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, Contiene 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, Contiene 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 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																			
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. Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 09 00 Ext: 141 Planta: Cra 46 N.º 13 - 56 Linea gratuita Nacional: 018000942121. E-mail: servicio.maestro@sigra.com www.sigra.com</p>																				