



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-44
VERSIÓN	18
FECHA DE VIGENCIA	03/10/23
PAGINAS	1 De 2

Producto:	ESPECIAL FLAMELA
DESCRIPCIÓN	100% mezcla de aceites vegetales previamente blanqueados, refinados y desodorizados empacados en forma sólida.
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de palma y sus fracciones) y antioxidantes (BHT:75 ppm)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Crema Olor: Neutro Sabor: Neutro Textura: Homogénea Consistencia: Sólida

Análisis	Especificación	Método o Equipo
Humedad (%)	0,05 Máx	NTC 287:2018
Color Lovibond (celda 5 1/4")	4,5 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 Fuera de planta: Máx. 5**	AOCS Cd8b-90
Punto de Fusión (°C)	FLAMELA TF: 36 ± 1 FLAMELA TC : 37 - 40	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
	FLAMELA TF:	FLAMELA TC:
% Sólidos a 20°C	20 - 26	27 - 31
% Sólidos a 30°C	6 - 9	10 - 14
% Sólidos a 35°C	2 - 6	6 - 9

AOCS Cd 16b-93

*Parámetro cuando el cliente lo requiera
**Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas


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.**

	Contenido	
	100g	Porción (10g)
Calorías (kcal)	900	90
Grasa Total (g)	99,9	9,99
Grasa Saturada (g)	52,6	5,26
Grasa Monoinsaturada (g)	37,9	3,79
Grasa Poliinsaturada (g)	9,1	0,9
Grasa trans (mg)	400,0	40
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-44																		
			VERSIÓN	18																		
			FECHA DE VIGENCIA	03/10/23																		
			PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	ESPECIAL FLAMELA																					
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	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. Su empleo es muy variado: Freído, moldeo de pan, engrase de latas y moldes, elaboración de masas y como ingrediente en formulación 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 para TF y máx de 32°C para TC. Estibar el producto, apilar máximo 4 cajas y evitar la incidencia de la luz solar directa.																					
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.</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 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 Línea gratuita Nacional: 018000942121. E-mail: servicio.maestro@sigra.com www.sigra.com</p>																						

COPIA NO CONTROLADA