



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-66
VERSIÓN	11
FECHA DE VIGENCIA	25/10/23
PAGINAS	1 De 2

Producto:	ESPECIAL ACEITE FRYTOL (TONELADA)																																											
DESCRIPCIÓN	100% mezcla de aceites vegetales previamente, blanqueados, refinados y desodorizados, resistente a altas temperaturas.																																											
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (Oleína de Palma y Aceite de soya), antioxidante (TBHQ: 100 ppm) y antiespumante (Dimetilpolisiloxano: 2 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 3,0 R/ 55 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>Índice de peróxidos (meq O2/Kg):</td> <td>En planta: Máx. 0,5 Máx. 5**</td> <td>AOCS Cd8b-90</td> </tr> <tr> <td>Periodo de Inducción (hr a 110°C)*</td> <td>13 min</td> <td>NTC 5658:2009</td> </tr> <tr> <td>Punto de Humo (° C)*</td> <td>210 Min</td> <td>AOCS Cc 9a48</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>*Parámetro cuando el cliente lo requiera **Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendada</p>			Análisis	Especificación	Método o Equipo	Humedad (%)	0,05 Máx	NTC 287:2018	Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 3,0 R/ 55 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 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90	Periodo de Inducción (hr a 110°C)*	13 min	NTC 5658:2009	Punto de Humo (° C)*	210 Min	AOCS Cc 9a48	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 3,0 R/ 55 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 Máx. 5**	AOCS Cd8b-90																																										
Periodo de Inducción (hr a 110°C)*	13 min	NTC 5658:2009																																										
Punto de Humo (° C)*	210 Min	AOCS Cc 9a48																																										
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="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	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>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>100</td> <td>10,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>34,0</td> <td>3,4</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>38,0</td> <td>3,8</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>27,4</td> <td>2,7</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (mg)</td> <td>0,6</td> <td>0,06</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)	100	10,0	Grasa Saturada (g)	34,0	3,4	Grasa Monoinsaturada (g)	38,0	3,8	Grasa Poliinsaturada (g)	27,4	2,7	Grasa trans (mg)	0,6	0,06	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)	100	10,0																																										
Grasa Saturada (g)	34,0	3,4																																										
Grasa Monoinsaturada (g)	38,0	3,8																																										
Grasa Poliinsaturada (g)	27,4	2,7																																										
Grasa trans (mg)	0,6	0,06																																										
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																																										

COPIA NO CONTROLADA



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-66
VERSIÓN	11
FECHA DE VIGENCIA	25/10/23
PAGINAS	2 De 2

Producto:	ESPECIAL ACEITE FRYTOL (TONELADA)																			
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en proceso de freído, en restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc.																			
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	En lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes. Evitar la incidencia de la luz directa. Almacenar a temperatura entre 18-25°C.																			
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Recipiente especializado para el transporte y almacenamiento de líquidos compuesto por una caja de 7 capas de corrugado y bolsa plástica interna. Requiere válvula para desocupar y manipular el contenido 1Ton (1000L).																			
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en el certificado de calidad.																			
VIDA ÚTIL ESPERADA	12 meses en almacenamiento.																			
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>NO</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.	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
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	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.																			
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER PARVE																			
REVISADO POR		APROBADO POR																		
CARGO	Ingeniero de Investigación y desarrollo	Jefe de investigación y desarrollo																		
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																				

COPIA NO CONTROLADA