



## FICHA TÉCNICA

<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-07</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>22</b>
<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>25/10/23</b>
<b>PAGINAS</b>	<b>1 De 2</b>

<b>Producto:</b>	<b>ESPECIAL FRYTOL LIQUIDO</b>																																											
<b>DESCRIPCIÓN</b>	100% mezcla de aceites vegetales previamente, blanqueados, refinados y desodorizados, resistente a altas temperaturas.																																											
<b>INGREDIENTES</b>	Mezcla de aceites vegetales (Oleína de Palma y Aceite de soya), antioxidante (TBHQ: 100 ppm) y antiespumante (Dimetilpolisiloxano: 2 ppm).																																											
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	Olor: Neutro Sabor: Neutro																																											
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	<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 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>Cloud Point (°C)</td> <td>≤ 5</td> <td>AOCS Cc6-25</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 1a13</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	AOCS Cd8b-90	Máx. 5**	Cloud Point (°C)	≤ 5	AOCS Cc6-25	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 1a13													
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	AOCS Cd8b-90																																										
	Máx. 5**																																											
Cloud Point (°C)	≤ 5	AOCS Cc6-25																																										
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 1a13																																										
<b>INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS</b>	<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																																									
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>No aplica por ser un producto 100% graso.</b>																																											
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<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><b>Calorías (kcal)</b></td> <td>828</td> <td>83</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>92</td> <td>9,2</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa Saturada (g)</b></td> <td>31</td> <td>3,1</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>35</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>25</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td><b>Grasa trans (mg)</b></td> <td>560</td> <td>56</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><b>Azúcares añadidos (g)</b></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><b>Sodio (mg)</b></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)	<b>Calorías (kcal)</b>	828	83	Grasa Total (g)	92	9,2	<b>Grasa Saturada (g)</b>	31	3,1	Grasa Monoinsaturada (g)	35	3,5	Grasa Poliinsaturada (g)	25	2,5	<b>Grasa trans (mg)</b>	560	56	Carbohidratos Totales (g)	0,0	0,0	Fibra dietaria (g)	0,0	0,0	Azúcares totales (g)	0,0	0,0	<b>Azúcares añadidos (g)</b>	0,0	0,0	Proteína (g)	0,0	0,0	<b>Sodio (mg)</b>	0,0	0,0
	Contenido																																											
	100 mL	Porción (10mL)																																										
<b>Calorías (kcal)</b>	828	83																																										
Grasa Total (g)	92	9,2																																										
<b>Grasa Saturada (g)</b>	31	3,1																																										
Grasa Monoinsaturada (g)	35	3,5																																										
Grasa Poliinsaturada (g)	25	2,5																																										
<b>Grasa trans (mg)</b>	560	56																																										
Carbohidratos Totales (g)	0,0	0,0																																										
Fibra dietaria (g)	0,0	0,0																																										
Azúcares totales (g)	0,0	0,0																																										
<b>Azúcares añadidos (g)</b>	0,0	0,0																																										
Proteína (g)	0,0	0,0																																										
<b>Sodio (mg)</b>	0,0	0,0																																										

COPIA NO CONTROLADA



### FICHA TÉCNICA

<b>CÓDIGO</b>	<b>DES-FTE-07</b>
<b>VERSIÓN</b>	<b>22</b>
<b>FECHA DE VIGENCIA</b>	<b>25/10/23</b>
<b>PAGINAS</b>	<b>2 De 2</b>

<b>Producto:</b>	<b>ESPECIAL FRYTOL LIQUIDO</b>																			
<b>FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS</b>	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en proceso de freído, en restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc.																			
<b>CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO</b>	Almacenar lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes. Estibar el producto y apilar máximo 4 garrafas y Bag in Box. Evitar la incidencia de la luz solar directa.																			
<b>EMPAQUE Y PRESENTACIONES</b>	Garrafa plástica y Empaque Bag in Box (Bolsa PETMET con válvula ARM y caja de cartón corrugado). Presentación 20 litros.																			
<b>INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA</b>	La fecha de vencimiento se encuentra en una de las caras de la garrafa o Bag in Box después de la palabra LOTE/VENCE.																			
<b>VIDA ÚTIL ESPERADA</b>	12 meses en almacenamiento.																			
<b>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</b>	<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																			
<b>REGULACIONES APLICABLES</b>	<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>																			
<b>CERTIFICACIONES</b>	ISO 9001 KOSHER PARVE																			
<b>REVISADO POR</b>		<b>APROBADO POR</b>																		
<b>CARGO</b>	<b>Ingeniero de Investigación y desarrollo</b>	<b>Jefe de investigación y desarrollo</b>																		
<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: <a href="mailto:servicio.maestro@sigra.com">servicio.maestro@sigra.com</a>  <a href="http://www.sigra.com">www.sigra.com</a></p>																				

COPIA NO CONTROLADA