CONTENIDO

No.	DESCRIPCIÓN	PAGINA
1	OBJETIVO	1
2	ALCANCE	1
3	NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR	1
4	COMPOSICION	2
5	CARACTERISTICAS BIOLOGICAS,QUIMICAS Y FISICAS	2
6	VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	3
7	EMBALAJE	3
8	ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION , PREPARACION Y USO	3
9	GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES	3
10	METODOS DE DISTRIBUCION	3
11	REQUISITOS LEGALES	4
12	REFERENCIAS	4

1. OBJETIVO

Describir las características del Aceite de Canola R.B.D. para facilitar el análisis de peligros. Su estado físico a temperatura ambiente es líquido cristalino, de color amarillo claro, libre de olores y/o sabores extraños (ejemplo: Rancio, vegetal, metal, etc).

2. ALCANCE

Esta Especificación Técnica aplica para las áreas de:

2.1 Ventas Industrial
2.2 Aseguramiento de Calidad
2.3 Embarques
2.4 Producción Refinería
2.5 Clientes

3. NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR.

3.1 Aceite de Canola R.B.D
3.2 Su identificación es: ACC01 para su venta a granel.

4. COMPOSICION

Aceite 100% Canola.

5. CARACTERISTICAS BIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

a) Físico-Químicas:

No.	ANALISIS	PARAMETRO
5.1	Índice de Yodo	100.0 – 122.0 gr I2/100g
5.2	Índice de Peróxidos	1.0 meq/kg Máximo
5.3	Ácidos Grasos Libres (Oléico)	0.050 % Máximo
5.4	Color (Lovibond)	2.5 Rojo Máximo
5.5	Olor y Sabor	3.5 – 5.0
5.6	Cold-Test	5.0 horas Mínimo
5.7	Impurezas	Negativo

ANALSIS OPCIONAL

No.	PERFIL DE ACIDOS GRASOS	RANGO (%)
5.71	Ácido Mirístico	0.20 Máximo
5.72	Ácido Palmítico	3.3 – 6.0
5.73	Ácido Palmitoléico	0.10 – 0.60
5.74	Ácido Margárico	0.30 Máximo
5.75	Ácido Esteárico	1.10 – 2.5
5.76	Ácido Oléico	52.0 – 67.0
5.77	Ácido Linoléico	16.0 – 25.0
5.78	Ácido Linolénico	6.0 – 14.0
5.79	Ácido Aracidico	0.80 Máximo
5.80	Ácido Gadoleico	0.10 – 3.4
5.81	Ácido Behenico	0.50 Máximo
5.82	Ácido Erucico (Indefinido)	0.0 – 4.7

b) Biológicas:

En el proceso de desodorizado se manejan temperaturas de 230°C, esto nos garantiza la eliminación de microorganismos patógenos, y como la presencia de humedad es eliminada no existe ningún medio para la proliferación de estos, en los aceites y/o grasas.

6. VIDA UTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

6.1 El Aceite de Canola R.B.D es almacenado en tanques de preferencia con atmósfera inerte y a una temperatura de 45°C máxima, la cual deberá monitorearse cada 2 horas.

6.2 El envasado tanto en cubetas, bidones, tambos y/o contenedores, deben almacenarse en lugares cerrados, frescos y secos, a temperatura ambiente, sobre tarimas y no será necesario monitorear su temperatura.

6.3 Mantenga el contenedor cerrado. Evite la luz solar directa, fuentes de calor y agentes de oxidación fuertes.

6.4 La caducidad de este producto es de 6 meses a granel a partir de su fecha de elaboración.

7. EMBALAJE

7.1 En pipas a granel.
7.2 En cubetas de 17kg (19 Lts)
7.3 En tambos de 180 Kg (200 Lts)

8. ETIQUETADO EN RELACION CON LA CALIDAD E INOCUIDAD Y/O INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACION, PREPARACION Y USO

8.1 Producto no toxico por ingestión. No se mezcle con otros aceites, Emplee lentes de seguridad cuando manipule el producto a granel y/o envasado.

8.2 En caso de vertido accidental absorba o contenga el producto con arena, tierra.

9. GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES:

9.1 Usuarios: Elaboradores de mantecas vegetales, margarinas, frituras, condimentos, aceite de cocina y ensaladas, mayonesas, cremas para café, etc.

9.2 Consumidores: Humanos

9.3 Edad de los consumidores: Infantes hasta adultos mayores.

10. METODOS DE DISTRIBUCION

El Aceite de Canola R.B.D. se distribuye a los clientes a través de venta directa.

11. REQUISITOS LEGALES

Los especificados en las Normas, descritas en el DSC-RH-07 Marco Legal del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad para el Aceite de Canola R.B.D.

12. REFERENCIAS

12.1 ISO 22000:2005 Sistemas de Gestión de la Inocuidad - Requisitos para Cualquier Organización de la Cadena Alimentaria.

12.2 PAS 220:2008 Programa de Prerequisitos en Materia de Seguridad Alimentaria para la Fabricación de Alimentos.

12.3 PCS-07 Emisión de Especificaciones técnicas.