CONTENIDO

No.	DESCRIPCIÓN	PAGINA
1	OBJETIVO	1
2	ALCANCE	1
3	NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR	2
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	4
11	REQUISITOS LEGALES	4
12	REFERENCIAS	4

1. OBJETIVO

Describir las características del Aceite de Oleína R.B.D. (Refinado, Blanqueado y Desodorizado) para facilitar el análisis de peligros. Su apariencia física es de color amarillo, libre de olores y/o sabores extraños (ejemplo: Rancio, vegetal, metal, etc) y dependiendo de su grado de fraccionación se torna turbio, con tendencia a formar dos fases, conforme disminuye la temperatura.

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 Oleína R.B.D
3.2 Su identificación es: AO05 para su venta a granel.
3.3 Su identificación es: AO15 para su venta en cubetas.
3.4 Su identificación es: AO16 para su venta en tambos.

4. COMPOSICION

100% Aceite Oleína R.B.D.

5. CARACTERISTICAS BIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

a) Físico-Químicas:

No.	ANALISIS	PARAMETRO
5.1	Índice de Yodo	56.0 – 61.0 gm I_2/100 g
5.2	Índice de Peróxidos	1.0 Meq/Kg Máximo
5.3	Ácidos Grasos Libres (Oleico)	0.050 % Máximo
5.4	Color (Lovibond)	5.0 Rojo Máximo
5.5	Punto de Fusión	17.0 - 24.0 °C
5.6	Olor y Sabor	3.5 - 5.0
5.7	Impurezas	Negativo

ANÁLISIS OPCIONAL

No.	PERFIL DE ACIDOS GRASOS	RANGO (%)
6.2	Ácido Láurico	0.1 – 0.6
6.3	Ácido Mirístico	0.85 – 1.40
6.4	Ácido Palmítico	38.0 – 42.9
6.5	Ácido Palmitoléico	0.1 – 0.3
6.6	Ácido Esteárico	4.0 – 5.0
6.7	Ácido Oléico	39.8 – 44.0
6.8	Ácido Linoléico	9.50 – 13.40
6.9	Ácido Linolénico (Indefinido)	0.1 – 0.6
7.0	Ácido Aracídico	0.2 – 0.6

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 Oleína R.B.D. es almacenado en tanques a una temperatura máxima de 45ºC, la cual deberá monitorearse cada 2 horas. A granel debe almacenarse en tanques de acero al carbón ó inoxidable con sistema de calentamiento (serpentín y/ó chaqueta) que permita mantener el producto arriba de su punto de fusión preferentemente alrededor de los 10° arriba de su punto de fusión.

En caso de que el producto se enfríe es probable que se auto fraccione precipitándose la parte sólida por lo que será necesario calentar lentamente hasta los 45 °C y disponer del producto hasta que se haya disuelto toda la parte sólida. Se recomienda mantener el producto en atmósfera inerte para darle mayor vida útil y estabilidad.

6.2 En caso de almacenarse en tambos, bidones y/ó cubetas, deben mantenerse en un lugar cerrado a temperatura ambiente, seco y fresco sobre tarimas y no será necesario monitorear su temperatura.
Para que pueda durar según lo estipula la fecha de vencimiento debe evitarse colocarlo a la exposición del sol, lejos de la humedad.

6.3 La caducidad de este producto es de 6 meses 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. Mantenga los contenedores cerrados después de manipularlos.

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

9. GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES:

9.1 Usuarios: Empresas que elaboran Snacks, por su gran estabilidad que le da a estas y su rendimiento, otra aplicación importante es en el re-engrasado de leche en polvo, mezclas de aceites y elaboración de tostadas entre otras.

9.2 Consumidores: Humanos

9.3 Edad de los consumidores: Infantes hasta adultos mayores.

10. METODOS DE DISTRIBUCION

El Aceite de Oleína 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 Oleína 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.