

Clave: Fecha de Vigencia: 10/Septiembre/2013

No. de Revisión: Página: 1 de 4

#### 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, 3
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	4
10	METODOS DE DISTRIBUCION	4
11	REQUISITOS LEGALES	4
12	REFERENCIAS	4

#### 1. OBJETIVO

Describir las características de la Grasa Torti Pro (verano), para facilitar el análisis de peligros. Grasa elaborada de aceite de Palma y/o sus fracciones Refinado, Blanqueado, Fraccionado y Desodorizado. De color amarillo intenso en estado líquido y color amarillo en sólido, libre de olores y/o sabores extraños (por 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 Clientes

#### 3. NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR.

3.1 Grasa Torti Pro (Verano)

3.2 Su identificación es: GRAT4 para su venta en cajas (cartón corrugado)

ORIGINADOR	APROBACIONES \	Copia Controlada
Ing. Fausto Padilla		
Gerente de Ventas Industrial	Jefe de Aseguramiento de Calidad	



Clave:	Fecha de Vigencia:	
ET6-VI-024	10/Septiembre/2013	
No. de Revisión:	Página:	

### 4. COMPOSICION

Elaborada a base de Palma y/o sus Fracciones y Antioxidante TBHQ.

# 5. CARACTERISTICAS BIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

# a) Físico-Químicas:

No.	ANALISIS	PARAMETRO
5.1	Índice de Yodo	40.0 – 55.0 gml <sub>2</sub> /100 g
5.2	Índice de Peróxido	1.0 Meq/Kg
5.3	Ácidos Grasos Libres (Oléico)	0.050% Máximo
5.4	Color (Lovibond)	4.0 Rojo Máximo
5.5	Punto de Fusión por deslizamiento (Capilar abierto)	44.0 – 50.0 °C
5.6	Estabilidad OSI a 110°C	50 horas Mínimo
5.7	Antioxidante	200 ppm TBHQ
5.8	Impurezas	Negativo

## **ANÁLISIS OPCIONAL**

No.	PERFIL DE ACIDOS GRASOS	RANGO (%)
5.81	Acido Miristico	1.5 Máximo
5.82	Acido Palmitico	40.0 – 55.0
5.83	Acido Estearico	4.0 -10.0
5.84	Ácido Oleico	30.0 – 47.0
5.85	Acido linoleico	4.0 – 10.0
5.86	Acido Linolenico	1.0 Máximo
5.87	Ácidos Grasos Trans	2.0 Máximo
5.88	Grasa Saturada	55.0
5.89	Grasa Monoinsaturada	33.0
5.90	Grasa Poliinsaturada	10.0



Clave:	Fecha de Vigencia:
ET6-VI-024	10/Septiembre/2013
No. de Revisión:	Página:
1	3 de 4

## **ANÁLISIS OPCIONAL**

No.	PERFIL DE CURVA DE SOLIDOS	RANGO (%)
5.9.11	10 °C	63.0 - 72.0
5.9.12	20 °C	43.0 – 51.0
5.9.13	30 °C	22.5 – 30.0
5.9.14	35 ℃	15.0 – 20.0
5.9.15	40 °C	9.0 – 13.0

#### 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 Grasa Torti Pro (verano), es almacenada en tanques, a una temperatura máxima de 65 °C, la cual deberá monitorearse cada 2 horas.
- 6.2 La caja (presentación cristalizada) es almacenada sobre tarima, debiendo ser 10 cajas por cama por 4 estibas, en un lugar seco y cerrado a una temperatura de 20 30 °C y no será necesario monitorear su temperatura.
- 6.3 Grasa Torti Pro (verano), debe almacenarse, bajo techo a temperatura de 30°C máximo, que permita mantener el producto debajo de su punto de fusión para su fácil manejo.
- 6.4 La caducidad de este producto es de 12 meses a partir de su fecha de elaboración.

#### 7. EMBALAJE

7.1 Caja de 25 Kg. (Cartón Corrugado), con bolsa interior de polietileno, grado alimenticio, resistente e inocua, que contiene el producto libre de contaminación.

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

- 8.1 No exponer al calor durante su manipulación.
- 8.2 No estibar más cajas de lo permitido.
- 8.3 Rotar los productos, según orden de llegada.
- 8.4 Mantener cerradas las cajas con producto, al no utilizar todo el contenido, para evitar su oxidación y pérdida de características.



Clave: ET6-VI-024 Fecha de Vigencia: 10/Septiembre/2013

No. de Revisión:

Página: 4 de 4

### 9. GRUPO DE USUARIOS / CONSUMIDORES:

9.1 Usuarios: Elaboradores de Tortillas

9.2 Consumidores: Humanos

9.3 Edad de los consumidores: Infantes hasta adultos mayores.

# 10. METODOS DE DISTRIBUCION

La Grasa Torti Pro (verano), 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 la Manteca vegetal y grasas comestibles.

#### 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.