

**CONTENIDO**

<u>No.</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>PAGINA</u>
1	OBJETIVO	1
2	ALCANCE	1
3	NOMBRE DEL PRODUCTO E IDENTIFICACION SIMILAR	2
4	COMPOSICION	2
5	CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS	2, 3
6	VIDA ÚTIL 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	MÉTODOS DE DISTRIBUCION	3
11	REQUISITOS LEGALES	4
12	REFERENCIAS	4

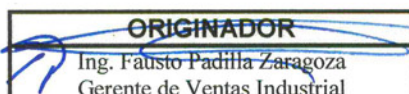
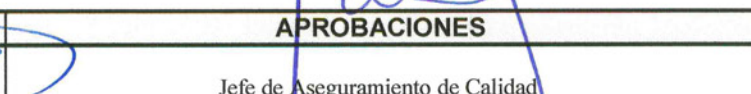
**1. OBJETIVO**

Describir las características de la mezcla de aceites vegetales de Soya y/o Canola y/o Palma y/o sus fracciones, blanqueado, refinado, fraccionado y desodorizado para facilitar el análisis de peligros. De color amarillo intenso en estado líquido, libre de olores y/o sabores extraños (por ejemplo: rancio, 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

<b>ORIGINADOR</b>	<b>APROBACIONES</b>	<b>Copia Controlada</b>
 Ing. Fausto Padilla Zaragoza Gerente de Ventas Industrial	 Jefe de Aseguramiento de Calidad	

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ACEITE VEGETAL</b>	Clave: ET6-VI-043	Fecha de Vigencia: 02/Abril/2015
		No. de Revisión: 0	Página: 2 de 4

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

3.1 Aceite Vegetal

3.2 Su identificación es: PF00228 para su venta a granel.

### 4. COMPOSICION

Aceite de Soya y/o Canola y Palma y/o sus fracciones y Antioxidante TBHQ.

### 5. CARACTERISTICAS BIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS

#### a) Físico-Químicas:

No.	ANÁLISIS	PARAMETRO
5.1	Índice de Yodo	75.0 – 115.0 Gm I <sub>2</sub> /100 gr
5.2	Índice de Peróxido	1.0 Meq/kg Máximo
5.3	Ácidos Grasos Libres (Oléico)	0.050 % Máximo
5.4	Color (Lovibond)	4.0 Rojo Máximo
5.5	Estabilidad	28 horas OSI Mínimo
5.6	Antioxidante TBHQ	200 ppm Máximo
5.7	Impurezas	Negativo

5.8	PERFIL DE ACIDOS GRASOS	RANGO (%)
5.8.1	Ácido Mirístico	1.0 Máximo
5.8.2	Ácido Palmítico	15.0 – 25.0
5.8.3	Ácido Esteárico	2.0 – 6.0
5.8.4	Ácido Oléico	27.0 – 64.0
5.8.5	Ácido Linoléico	13.0 – 40.0
5.8.6	Ácido Linolénico	6.0 Máximo
5.8.7	Monoinsaturados	28.0 – 60.0
5.8.8	Poliinsaturados	19.0 – 45.0
5.8.9	Saturados	32.0 Máximo
5.9.10	Tans	1.0 Máximo

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ACEITE VEGETAL</b>	Clave: ET6-VI-043	Fecha de Vigencia: 02/Abril/2015
		No. de Revisión: 0	Página: 3 de 4

**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 Vegetal es almacenado en tanques de preferencia con atmósfera inerte y a una temperatura de 37 - 45°C la cual deberá monitorearse cada 2 horas y registrarse en el RC-EM-02 "Reporte de Temperatura de tanques"

6.2 El envasado en cubetas, bidones y/o tambos, deben almacenarse en lugares cerrados a temperatura ambiente, sobre tarima 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 3 meses a partir de su fecha de elaboración.

**7. EMBALAJE**

7.1 En pipas a granel.

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

8.1 Producto no tóxico 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, preparación de salsas, etc.

9.2 Consumidores: Humanos

9.3 Edad de los consumidores: Infantes hasta adultos mayores.

**10. METODOS DE DISTRIBUCION**

El Aceite Vegetal se distribuye a los clientes a través de venta directa.

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA ACEITE VEGETAL</b>	Clave: ET6-VI-043	Fecha de Vigencia: 02/Abril/2015
		No. de Revisión: 0	Página: 4 de 4

## 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 vegetal

## 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.