

**ESPECIFICACIÓN**

ASECAL-SD-15-E

Versión 5

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO ACEITE CLIMA FRIO**1. NOMBRE Y UBICACIÓN DE LA EMPRESA**

Duquesa S.A Carrera 106 No. 17 B 86

2. NOMBRE DEL PRODUCTO

ACEITE VEGETAL CLIMA FRIO

3. DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO

MEZCLA DE ACEITES VEGETALES NATURALMENTE LIBRE DE GRASAS TRANS Y COLESTEROL

4. MARCAS QUE RESPALDAN LA FICHA TECNICA

MIDIA

5. PERMISO SANITARIO

PSA-001688-2018

6. DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO

Los aceites vegetales son compuestos orgánicos extraídos de las semillas y/o frutos de una gran variedad de plantas, generalmente se observan como líquidos oleosos, viscosos, de color amarillo claro, traslucido y brillante, sus principales componentes son ácidos grasos. Este producto es 100% vegetal, obtenido a través de diferentes procesos químicos y físicos.

7. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: amarillo Claro , Apariencia: Líquido brillante transparente viscoso, debe tener aspecto límpido a 25 °c Sabor: sabor y olor característico no objetable, libre de rancidez Libres de materiales extraños, sustancias empleadas en su extracción y refinación.

8.COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Producto, elaborado con mezclas de aceites vegetales (Soya y oleina de palma). Contiene: antioxidante (TBHQ).

9. ALERGENOS Y POSIBLES TRAZAS DE ALERGENOS

Contiene soya como ingrediente natural del producto

10. INSTRUCCIONES DE USO Y RECOMENDACIONES PARA EL USO

Producto ideal para freír o sofreír alimentos y preparar aderezos.Mayor rendimiento por su alta resistencia en los procesos de freídos, envase higiénico y práctico. No altera el sabor de las comidas, no contiene colesterol.

11.MANEJO Y CONSERVACIÓN

Consérvese bien tapado en un lugar limpio, fresco y seco. Protegido de la luz, alejado de sustancias que puedan interferir con las características del producto. Almacénese sobre estibas de forma organizada.

12.CONSUMIDORES POTENCIALES

Para consumo en el hogar, restaurantes y casinos de alimentos



ESPECIFICACIÓN

ASECAL-SD-15-E

Versión 5

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO ACEITE CLIMA FRIO

13. RELACIÓN DE ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA

13.1 Materias primas e ingredientes:

Aceite crudo de palma: Colombia

Aceite crudo de soya: Pais de procedencia : ADM SAO, Pais de procedencia :Bolivia.

Antioxidante TBHQ: Estados unidos; Colombia.

13.2 EMPAQUE

Envase Plastico : Presentacion 500 cc, 1000 cc, 2000 cc, 3000, Envase en Polietileno Tereftalato , Colombia .

Tapa Plastica 38 mm :Material en Polipropileno , Colombia

Tapa Linner de EVA: Polipropileno y copolimero , COLOMBIA.

Tapa Plastica 28 mm: Polietileno de alta y baja densidad, Colombia.

Tapa Plastica 28 mm: polietileno de alta densidad y master Batch, Bogota Colombia

Para detalle de la informacion de las materias primas, ingrediente e insumos de empaque. ver fichas tecnicas.

14.BREVE DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

14.1 Descripción de las etapas

Recepcion de materias primas: Se realiza el descargue de los aceites crudos (palma y soya) se revisa las características de calidad para la aceptacion del producto

Recepcion de insumos, ingredientes y aditivos: Se realiza la recepcion de empaques, aditivos e ingredientes acuerdo a las especificaciones pactadas según las necesidades de cada producto.

Refinacion Quimica: En este proceso se retiran las gomas presentes en los aceites y se realiza la estabilizacion del color

Refinacion Fisica: Se retiran los acidos grasos libres y compuestos volatiles de los aceites, se ajusta el color natural ajustando altas temperaturas y vacio

Fraccionamiento: Proceso por el cual se realiza la separacion fisica del aceite de palma en fase liquida (oleina) y fase Solida (estearina)

Mezcla de aceites : Se realiza la mezcla de los diferentes aceites teniendo en cuenta las formulaciones, se realiza el llenado de los envases

Fechado: Se realiza el fechado del envase por medio de una maquina de inyeccion de tinta

Tapado: Se coloca la tapa sobre el envase para proteger el producto

Etiquetado: Se realiza la colocacion de la etiqueta y se hace el pegue según la referencia del aceite

Empaque de presentaciones : Teniendo en cuenta las diferentes presentaciones se procede a realizar el empaque en las cajas de carton corrugado.

Encintado - Fechado de cajas: Se realiza la identificacion de las cajas según el lote del producto para garantizar la identificacion y trazabilidad del mismo.

Almacenamiento de producto terminado :El producto es estibado en la bodega de almacenamiento de producto terminado y queda disponible para su distribucion

Distribucion: El producto es despachado cumpliendo el sistema PEPS (primero en entrar, primero en salir) en vehiculos que cumplen las buenas practicas de transporte para alimentos.

15.CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de medición	Especificacion Norma tecnica o metodo AOAC	Frecuencia	Especificación de norma
Acidez	Titulacion	NTC 218	Por lote	0,1
Humedad y materia volatil	Balanza para determinacion de humedad	NTC 287	Por lote	0,1
Color rojo	Lovibond	Informativo	Por lote	Maximo 2,0
Indice de Peroxidos mg O ₂ /Kg grasa	Titulacion	NTC 236	Por lote	1
Jabon residual	Extraccion por solventes	NTC 235	Por lote	Negativo



ESPECIFICACIÓN

ASECAL-SD-15-E

Versión 5

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO ACEITE CLIMA FRIO

15.1 Metales contaminantes

Hierro, Expresado como Fe (mg/Kg)	1.5 Maximo
Cobre Expresado como Cu (mg/Kg)	0,1 Max
Pb, mg/Kg	0,1 max
As, mg/kg	0,1

Página 2 de 4

16.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Metodo de medicion	Especificacion Norma tecnica	Especificacion
Recuento de coliformes totales	UFC/g	Parametros internos para aceites	Menor a 10
Recuento de <i>E Coli</i>	Ausencia/presencia		Ausencia
Recuento de Mohos	UFC/g		50
Recuento de levaduras	UFC/g		50

17.INFORMACION NUTRICIONAL

Clima frio

Cantidad por porción	
Calorías	80 Calorías de grasa 80
	Valor Diario *
Grasa Total	9g 14%
Grasa Saturada	2g 10%
Grasa Poliinsaturada	4g
Grasa monoinsaturada	3g
Grasa Trans	0g
Colesterol	0mg 0%
Sodio	0mg 0%
Carbohidrato Total	0g 0%
Fibra dietaria	0g 0%
Azúcares	0g
Proteína	0g 0%
Vitamina A	0% Vitamina C 0%
Calcio	0% Hierro 0%

18.PROTOCOLO DE ANALISIS PARA LA LIBERACION DE PRODUCTO

Acidez
Color
Índice de peróxidos
Humedad

19.VIDA UTIL ESPERADA

El aceite vegetal clima frio cuenta con 12 meses de vida util a partir de la fecha de fabricacion mientras se mantengan las condiciones de almacenamiento y conservación

20.PRESENTACIÓN COMERCIAL

PRODUCTO	CONTENIDO X UNIDAD		EMPAQUE PRIMARIO	EMBALAJE
	Litros	c c		
	0,5	500		Caja de carton corrugado 24 unidades x 500 cc dimensiones (38,7 cm x 25,8 cm x 22,8 cm)
	1	1000		caja de carton corrugado 12 unidades x 1000 cc , dimensiones (31,9 cmx 24 cm x 28,6 cm)
	2	2000		caja de carton corrugado 6 unidades x 2000 cc dimensiones (33,5 cm x 22, 5 cm x 31,7 cm)
	3	3000		caja de carton corrugado 6 unidades x 3000 cc dimensiones (39,5 cm x 26,5 cm x 34,2 cm)

	ESPECIFICACIÓN	ASECAL-SD-15-E
		Versión 5
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO ACEITE CLIMA FRIO		
21. EMBALAJE Y CONDICIONES DE ENTREGA		
El producto después de ser empacado en cualquiera de las diferentes presentaciones, es embalado en cajas de cartón o en bandejas, y se distribuye a sus clientes en vehículos los cuales deben estar limpios, libres de olores.		
22. IDENTIFICACION DEL LOTE		
En el corrugado	En el envase	
L: Hora Día – Mes (letras) – Año- Vence: día – mes (letras) – Año- CC	L: Hora Día – Mes (números) – Año- Iniciales del responsable Vence: día – mes (letras) – Año- CC	
23. INSTRUCCIONES DE MANIPULACION EN LA RECEPCION Y ALMACENAMIENTO		
Consérvese bien tapado en un lugar fresco y seco. Protegido de la luz, alejado de sustancias que emitan olores y/o sabores fuertes ya que puedan interferir o modificar las características del producto. Almacénese sobre estibas de forma organizada.		
Página 3 de 4		
Referencia	Unidades	Estibado Plancha x altura
Aceite Caja 4x 5000cc	27	9x3
Aceite Caja 6x3000 cc	60	12x5
Aceite Caja 6x 3000 cc	48	12x4
Aceite caja 6x 2000 cc	75	15x5
Aceite caja 12x1000 cc	90	15x6
Aceite caja 12x 900 cc	90	15x6
Aceite caja 6x 1000 cc	112	28x4
Aceite caja 24 x 500 cc	84	12x7
Aceite bandeja 48x 250 cc	70	10x7
Aceite bandeja 4 x 5000 cc	27	9x3
Aceite bandeja 6 x 3000 cc	36	12x3
Aceite caja 24 x 250 cc	90	15x6
Aceite caja 48x 120	104	8x13
24.LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO		
NTC 400 Mezcla de aceites vegetales comestibles,resolucion 2154 de 2012,Resolucion 5109 2005		

Control de cambios

Version	Cambio
2	Se retira el diagrama de flujo, se actualiza la plantilla del documento y se migra este al sistema KAWAK
3	Se incluyen las marcas todo gusto y don promo, Se actualiza la presentacion del embalaje de 48 x 120 cc (cambia de caja de carton a bandeja)
4	Se actualiza la presentacion 24 x 250 a presentacion en caja de carton corrugado, se elimina en el punto 23 la bandeja 24 x 500 cc, se incluye la presentacion en garrafa 20 litros, se actualiza el material del envase de la presentacion x 120 a PET
5	Se actualiza denominacion legal del producto, se cambia de registro sanitario a permiso sanitario y se actualiza el numero re permiso sanitario.

ELABORADO
COORDINADOR DE LABORATORIO

REVISADO
JEFE DE PRODUCCION

APROBADO
JEFE DE CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD