



TÍTULO:
ACEITE MI DÍA
Mezcla de aceites vegetales comestibles (Soya, Oleína de Palma)

CÓDIGO: H 2100 381

REVISIÓN Nº: 006

FECHA: 11.04.2023

Página 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN

Aceite vegetal no láurico, no hidrogenado, refinado, blanqueado y desodorizado, hecho con mezclas de Soya (Glycine max. (L) Merr), Oleína de Palma (Elaeis Guineensis), con antioxidante (TBHQ) y sinergista (Ácido Cítrico).

Normatividad: Resolución 2154 de 2012, Mezcla de aceites vegetales NTC 400, Resolución 2674 de 2013, Resolución 683 de 2012, Resolución 4142 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
% HUMEDAD Y MATERIA VOLATIL A 105°C ²		0.05
% ACIDEZ LIBRE* (como Oleico) ¹		0.10
ÍNDICE DE PEROXIDO* (meq O ₂ / Kg grasa)		1.0 en Fábrica
		5.0 Fuera de Fábrica
ÍNDICE DE REFRACCIÓN ¹ A 40 °C	1.4628	1.4673
ANTIOXIDANTE TBHQ ² (ppm)		120
% ACIDO GRASO TRANS ³		2,2
COLOR LOVIBON ROJO (CELDA 5 ¼") ¹		3.0
PUNTO DE HUMO ¹ , °C	230	
% ÍMPURESAS INSOLUBLES*		0.05
CONTENIDO DE JABÓN*	NEGATIVO	

*Cumpliendo Resolución 2154 de 2012. ¹Norma Interna, ²NTC 400. ³Resolución 810 de 2021.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR*	Neutro sin olores extraños
SABOR*	Neutro sin sabores extraños

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

RECUENTO DE AEROBIOS MESOFILOS (UFC/g)	No Aplica
E. COLI (UFC/g)	No Aplica
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/g)	No Aplica

5. RESIDUOS PLAGUICIDAS

De acuerdo con la resolución 2906 de 2007 Límites máximos de residuos de plaguicidas del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Ministerio de la Protección Social.

ELABORÓ	JEFE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	APROBÓ	DIRECTORA TÉCNICA
---------	-------------------------------	--------	-------------------

**TÍTULO:****ACEITE MI DÍA**

Mezcla de aceites vegetales comestibles (Soya, Oleína de Palma)

CÓDIGO: H 2100 381

REVISIÓN Nº: 006

FECHA: 11.04.2023

Página 2 de 4

6. METALES CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	CANTIDADES MÁXIMAS (mg/kg)
HIERRO* (Fe)	1,5
COBRE*(Cu)	0,1
PLOMO* (Pb)	0,1
ARSÉNICO* (As)	0,1
FÓSFORO (P)	3,0

*Cumpliendo Resolución 2154 de 2012 validadas anualmente. NTC 400.

7. OTROS CONTAMINANTES

OTROS CONTAMINANTES	UNIDADES	VALOR	METODO
Suma de dioxinas (EQT PCCDD/F-OMS) *	pg/g grasa	0,75 máx.	EPA 1613 o similar
Suma de dioxinas y PCBs similares a dioxinas (EQT PCCDD/F-PCB OMS) *	pg/ g grasa	1,5 máx.	EPA 1613 o similar
Hidrocarburos aromáticos policíclicos (benzopireno)*	µg/Kg	2,0 máx.	Cromatografía GC-HR- MS
Acrilonitrilo ³	mg/Kg	0,02 máx.	Cromatografía de gases con detector FID y Head Space
Cloruro de Vinilo monómero ³	mg/Kg	0,01 máx.	Cromatografía de gases con detector FID y Head Space
Melamina ³	mg/Kg	2,5 máx.	Cromatografía de Liquida de alta eficiencia detector UV
Aflatoxina B ₁ B ₂ G ₁ G ₂ ³	µg/Kg	10,0 máx.	Cromatografía LC -MSMS

*Cumpliendo Resolución 2154 de 2012. ³ Resolución 4506 de 2013 validadas anualmente.

8. USOS

Por su alta estabilidad frente a la oxidación y resistencia al maltrato térmico, este aceite se recomienda para uso en fritura profunda, para fritura de papas, plátanos, bananos, pollos, carnes, pescado y otros alimentos. Preferible no freír a una temperatura mayor de 180°C

9. EMPAQUE

Caja de cartón corrugado con botellas o garrafas de PET, bidón de PET o Polietileno en las siguientes presentaciones:

- 24 unidades de 500 cm³
- 12 unidades de 1000 cm³
- 9 unidades de 2000 cm³
- 6 unidades de 3000 cm³

ELABORÓ	JEFE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	APROBÓ	DIRECTORA TÉCNICA
---------	-------------------------------	--------	-------------------

**TÍTULO:****ACEITE MI DÍA**

Mezcla de aceites vegetales comestibles (Soya, Oleína de Palma)

CÓDIGO: H 2100 381

REVISIÓN Nº: 006

FECHA: 11.04.2023

Página 3 de 4

10. ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse en un lugar limpio, fresco, seco y alejado de la luz directa del sol. El producto a temperaturas inferiores a los 12°C, puede presentar sedimentos característicos de sus componentes naturales, Oleína de Palma, agítese y use con confianza.

11. FECHA DE VENCIMIENTO

Dieciocho (18) meses a partir de su fecha de fabricación.

12. CONSUMIDORES POTENCIALES

Público en general. Industria Alimenticia.

13. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA

- Nombre del Producto
- Lista de Ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Condiciones de conservación
- Permiso sanitario
- Información nutricional

14. ALÉRGENOS

En la siguiente tabla se indica la presencia (como ingrediente añadido) de los siguientes Alérgenos:

ALÉRGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		X	
Crustáceos		X	
Huevos		X	
Pescado		X	
Maní		X	
Soya y Lecitina de Soya		X	
Leche (Incluida a la Lactosa)		X	
Nueces/ Frutos secos		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de Sésamo		X	
Anhidrido sulfurosos y sulfitos (>10 mg/kg)		X	
Moluscos		X	

NOTA: El aceite de soya totalmente refinado no se considera alérgeno según la Unión Europea anexo Z Reglamento UC 1169/2011 del parlamento y Concejo Europeo.



TÍTULO:
ACEITE MI DÍA

Mezcla de aceites vegetales comestibles (Soya, Oleína de Palma)

CÓDIGO: H 2100 381

REVISIÓN Nº: 006

FECHA: 11.04.2023

Página 4 de 4

15. CERTIFICADOS DE GESTIÓN

Este producto está elaborado bajo Sistemas de Gestión certificado con el siguiente modelo:



SC 750-1

"Este producto fue elaborado por una organización cuyo Sistema de Gestión de Calidad está certificado conforme a la norma ISO 9001 y no corresponde a una certificación de producto".



IA - CER289124

"Este producto fue elaborado por una organización cuyo Sistema de Gestión de Inocuidad está certificado conforme a la norma ISO 22000 y no corresponde a una certificación de producto".

