

FICHA TÉCNICA No. 6: ACEITE EN POLVO DE LINAZA

Nombre Comercial	ACEITE EN POLVO DE LINAZA																														
Calidad	- Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.																														
Generalidades	Ingrediente funcional, con un alto contenido del aceite esencial ácido alfa-linolenico (ALA), conocido como omega-3, que se encuentre entre un 22%-25% y sea proveniente del aceite de linaza																														
Requisitos generales	- Olor y color propio. - Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes. - Libre de residuos de drogas o medicamentos y plaguicidas, libre de impurezas, negativo para presencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.																														
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas <table border="1"> <tr> <td>% Ácido alfa-linolenico (C18:3): OMEGA 3</td><td>22,0 - 25,0</td></tr> <tr> <td>% Ácido Linoleico (C18:2): OMEGA 6</td><td>5,00 - 10,00</td></tr> <tr> <td>% Ácido oleico (C18:1): OMEGA 9</td><td>6,00 - 12,00</td></tr> <tr> <td>% Humedad (Máx.)</td><td>5,0%</td></tr> <tr> <td>% Proteína (Máx.)</td><td>1,5%</td></tr> <tr> <td>% Grasa (Min.)</td><td>50,0%</td></tr> <tr> <td>% Carbohidratos (Min.)</td><td>40,0%</td></tr> <tr> <td>% Cenizas (Máx.)</td><td>4,0%</td></tr> <tr> <td>% Lactosa (Máx.)</td><td>1,0%</td></tr> <tr> <td>pH (Soln. 10%)</td><td>7-7,5</td></tr> </table> GRANULOMETRIA Pasa malla 30 tamiz US Tyler 100% mínimo CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD FISICO QUIMICAS No se aceptan desviaciones superiores al 1 % Características microbiológicas <table border="1"> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)</td><td><1000</td></tr> <tr> <td>Coliformes Totales (NMP/g)</td><td>< 3</td></tr> <tr> <td>Coliformes Fecales/g</td><td>< 3</td></tr> <tr> <td>Recuentos totales Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>< 100</td></tr> <tr> <td>Recuento de Estafilococos coagulasa positiva</td><td>< 200</td></tr> </table> CRITERIOS DE ACEPTABILIDAD MICROBIOLÓGICA Se acepta el producto que cumpla con la totalidad de las especificaciones microbiológicas.	% Ácido alfa-linolenico (C18:3): OMEGA 3	22,0 - 25,0	% Ácido Linoleico (C18:2): OMEGA 6	5,00 - 10,00	% Ácido oleico (C18:1): OMEGA 9	6,00 - 12,00	% Humedad (Máx.)	5,0%	% Proteína (Máx.)	1,5%	% Grasa (Min.)	50,0%	% Carbohidratos (Min.)	40,0%	% Cenizas (Máx.)	4,0%	% Lactosa (Máx.)	1,0%	pH (Soln. 10%)	7-7,5	Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	<1000	Coliformes Totales (NMP/g)	< 3	Coliformes Fecales/g	< 3	Recuentos totales Mohos y Levaduras (UFC/g)	< 100	Recuento de Estafilococos coagulasa positiva	< 200
% Ácido alfa-linolenico (C18:3): OMEGA 3	22,0 - 25,0																														
% Ácido Linoleico (C18:2): OMEGA 6	5,00 - 10,00																														
% Ácido oleico (C18:1): OMEGA 9	6,00 - 12,00																														
% Humedad (Máx.)	5,0%																														
% Proteína (Máx.)	1,5%																														
% Grasa (Min.)	50,0%																														
% Carbohidratos (Min.)	40,0%																														
% Cenizas (Máx.)	4,0%																														
% Lactosa (Máx.)	1,0%																														
pH (Soln. 10%)	7-7,5																														
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	<1000																														
Coliformes Totales (NMP/g)	< 3																														
Coliformes Fecales/g	< 3																														
Recuentos totales Mohos y Levaduras (UFC/g)	< 100																														
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva	< 200																														
Empaque y Rotulado	- Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.																														
Conservación, almacenamiento y Transporte	Almacenar en lugar fresco y seco, a temperaturas inferiores a 30° C, humedad relativa no superior al 65%, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y humedad. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, proteja contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque y que mantenga temperaturas inferiores a 30° C y una humedad relativa no superior a 65%, El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad																														



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección de Nutrición



Nombre Comercial	ACEITE EN POLVO DE LINAZA
	de contaminación.
Vida útil	12 Meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.
Presentación	Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25,00 Kg. Neto.
Elabora:	Grupo de Control, Seguimiento y Desarrollo de Nuevos Productos, Dirección de Nutrición. Marzo de 2014

