FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO GRASAS

FICHA TÉCNICA: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL

Nombre Comercial	**ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**
Calidad	**- Aceites Puros:** Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255. - De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. - El operador debe presentar junto con la ficha técnica copia del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto vigente, según corresponda. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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. - El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adicionen.
Requisitos generales	- Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol. - **Aceites puros:** o Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol. o Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya. o Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.
Requisitos Específicos	**Características fisicoquímicas:** Aceite de girasol:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194
Índice de yodo Wijs	118	141
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial: **ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**

Aceite de maíz:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195
Índice de yodo Wijs	103	135
Materia insaponificable g/kg	≤ 28	

Aceite de soya:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C
Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de yodo (Wijs)	124	139
Materia insaponificable g/kg	< 15	

Características de Calidad para aceites vegetales

Todos los aceites deben cumplir con las siguientes características de calidad:

Requisitos	Máximos
Humedad y Materia volátil (105ºC)	0.2 %
Impurezas insolubles	0.05 %
Contenido de jabón	Negativo
Índice de peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frío y vírgenes	≤ 20
Acidez	0.10 %

Características microbiológicas:

REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO
NMP coliformes totales /g	<11
NMP coliformes fecales /g	<3
Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC

El operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico, microbiológico y bromatológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.

Empaque y rotulado

PRIMARIO:

- El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.
- Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.
- 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 materias primas.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre Comercial	**ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL**
	- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. **SECUNDARIO** - Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. - Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. - Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.
Presentación	Botellas de 250 o 500 cc. El operador deberá garantizar la presentación requerida del alimento, de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón de cada modalidad.

PUBLICA