



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO GRASAS

A29.G6.PP

22/03/2023

Versión 3

Página 1 de 3

FICHA TÉCNICA: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA O MAÍZ O GIRASOL O
CANOLA O SACHA INCHI

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA O MAÍZ O GIRASOL O CANOLA O SACHA INCHI
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- El producto debe contar con la autorización sanitaria de comercialización correspondiente, expedida por el INVIMA, de acuerdo con la Resolución 719 de 2015 Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública: permiso sanitario- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- Se debe dar cumplimiento a lo establecido en: Resolución 2154 de 2012 por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal, que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten importen y/o comercialice en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones- 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17)
Requisitos Generales	<ul style="list-style-type: none">- Debe corresponder a aceite puro:<ul style="list-style-type: none">* Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol.* Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya.* Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz* Aceite de sacha Inchi: aceite extraído de las semillas de sacha Inchi.- 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 establecidos en la Resolución 2906 de 2007 o en la norma que la sustituya, modifique, adicione o complemente.- Debe cumplir con los límites máximos de contaminantes establecidos en la normatividad nacional y en el Codex Alimentarius.- El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.- El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco, característico.- Aspecto límpido a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable.- Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.- No se permite el uso de mezclas de aceites vegetales.- Solo se permite el uso de los aceites vegetales puros descritos en la presente ficha técnica (soya, maíz, girasol, canola, sacha inchi).

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



BIENESTAR
FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO GRASAS

A29.G6.PP

22/03/2023

Versión 3

Página 2 de 3

Requisitos
específicos

Características fisicoquímicas (Fuente: Resolución 2154 de 2012):

Aceite de girasol:

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

Aceite de maíz:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.911 x=20°C	0.925 x=20°C
Indice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468
Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195
Indice 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
Indice de refracción (ND 25°C)	1,466	1,470
Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Indice de yodo Wijs	124	139
Materia insaponificable g/kg	≤ 15	

Aceite de canola:

Requisito	Mínimo	Máximo
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.910 x=20°C	0.920 x=20°C
Indice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,469
Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	168	181
Indice de yodo Wijs	94	120
Materia insaponificable g/kg	≤ 20	

Características de Calidad para aceites vegetales (Fuente: Resolución 2154 de 2012):

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

Requisito	Máximo
Humedad y Materia volátil (105°C)	0.2%
Impurezas insolubles	0.05%
Contenido de jabón	Negativo
Indice 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 (% de ácido oléico)	0.10%

Metales contaminantes (Fuente: Resolución 2154 de 2012):

Para los tres tipos de aceite especificados, los límites máximos permitidos de metales contaminantes son:

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



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A29.G6.PP

22/03/2023

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO GRASAS**

Versión 3

Página 3 de 3

	Contaminante	Cantidad máxima	
		Aceite virgen	Aceite no virgen
	Hierro (Fe)	5.0 mg/kg	1.5 mg/kg
	Cobre (Cu)	0.4 mg/kg	0.1 mg/kg
	Plomo (Pb)	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg
	Arsénico (As)	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg

Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario durante el transporte y almacenamiento. El material debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- 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.- El empaque no requiere contener información nutricional, pero, en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 2492 de 2022. Etiquetado nutricional y frontal, y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigor.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.- De acuerdo con el artículo 54 de la Resolución 2154 de 2012 está prohibida la reutilización de envases. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando sea requerido, el empaque debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	<ul style="list-style-type: none">- 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.
Presentación	<ul style="list-style-type: none">- Presentación comercial acorde con lo requerido para el servicio al que se destina el producto.

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