|  |  |
| --- | --- |
| NOMBRE DEL PRODUCTO | Aceite vegetal |
| **DESCRIPCION GENERAL**  Es un producto obtenido de semillas y frutos oleaginosos sometidos a una combinación de procesos mecánicos por prensas y químicos por solventes, donde finalmente es sometido a refinamiento. | |
| **CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS**   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **NUTRIENTE** | **UNIDAD DE MEDIDA** | **PROMEDIO** | | | **BASE SECA** | **BASE FRESCA** | | Materia seca | % | 100 | 99,4 | | Acidos grados libres | % | 94,1 | 93,5 | | Acido mirístico | % | 1,1 | 1,1 | | Acido palmítico | % | 23,5 | 23,4 | | Acido palmitoleico | % | 2,1 | 2,1 | | Acido esteárico | % | 3,4 | 3,4 | | Acido oleico | % | 30,6 | 30,6 | | Acido linoleico | % | 46,3 | 46,0 | | Acido linolénico | % | 1,5 | 1,5 | | Acido láurico | % | 0,26 | 0,26 | | Otros | % | 0,27 | 0,27 | | Acidos grasos solubles | % | 47,7 | 47,4 | | Acidos grasos insolubles | % | 52,7 | 52,4 | |  |  |  |  | | |
| **CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS**  No Reporta | |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS**  Color: Amarillo; Textura: Aceitoso; Olor: Fuerte | |
| **TIPO DE CONSERVACIÓN (medio ambiente, congelada, refrigerada)**  Medio ambiente | |
| **VIDA UTIL ESTIMADA**  2 años en empaque de frasco | |
| **CONTROLES ESPECIALES DURANTE SU ALMACENAMIENTO Y CONSUMO**  Revisión macroscópica de filtraciones y detritos de suciedad. | |
| **PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE ENVASE O EMPAQUE**  Frascos de litro, 5 litros, caneca de 20 litros | |
| **INFORMACION REQUERIDA EN LA ETIQUETA**  No reporta | |
| **CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO**  **(Evaluación inmediata/Evaluación Posterior)**  Revision del aceite que no contenga filtraciones el aceite. | |