



Multigrasas®
de Colombia S.A.S.

Aceite Vegetal Viva Soya



48 Unidades X Caja

Referencias

120 mL, 200 mL, 250 mL

24 Unidades X Caja

Referencias

450 mL, 500 mL

12 Unidades X Caja

Referencias

700 mL, 800 mL, 900 mL, 1000 mL

6 Unidades X Caja

Referencias

2000 mL, 2700 mL, 3000 mL

4 Unidades X Caja

Referencias

4500 mL, 5000 mL

FICHA TÉCNICA

ACEITE VEGETAL VIVA SOYA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Descripción:

Aceite vegetal líquido, extraído de la semilla de soya, y que posteriormente es desgomado, blanqueado y desodorizado lo que lo hace apto para el consumo humano.

Producto sin sabor u olor, aspecto limpio y libre de material extraño.

Ingredientes:

Soya RBD, Antioxidante (TBHQ).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Físicoquímicas	Análisis	Parámetro	Método
	Acidez Oleica (%)	0,1 Max	NTC 218
	Humedad (%)	0,1 Max	NTC 287
	Índice de Yodo	124 - 139	NTC 283
	Punto de Nube (°C)	- 6 Max	AOCS Cc 6 - 25
	Punto de Humo (°C)	229°C - 232°C	AOCS Cc 9A - 48
	Jabón (ppm)	0	NTC 6260
	Índice de Peróxido (meq O2/Kg)	1 Max (Planta) 5 Max (Fuera de Planta)	NTC 236

Se colocan los métodos que se implementan en el laboratorio de la planta de Multigrasas de Colombia en donde se cuenta con el material necesario para ello.

Información Dioxinas & PCBS Contaminantes (Resolución 2154 - 2012)			Información Metales Contaminantes (Resolución 2154 - 2012)	
Producto Alimenticio	Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	Suma de Dioxinas y PBCs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	Metal	Cantidades Máximas
Aceites y Grasas Vegetales	0.75 pg/g grasa	1.5 pg/g grasa	Hierro (Fe)	Aceite virgen 5 mg/kg Aceite no virgen 1.5 mg/kg
			Cobre (Cu)	Aceite virgen 0.4 mg/kg Aceite no virgen 0.1 mg/kg
			Plomo (Pb)	0.1 mg/Kg
			Arsénico (As)	0.1 mg/Kg

Información Hidrocarburos aromáticos policíclicos (BenzoApireno) (Resolución 2154 - 2012)	
Producto Alimenticio	Contenido máximo (µg/kg peso fresco)
Aceites y grasas (excluida la manteca de cacao) destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes de los productos alimenticios	2.0

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

Nombre de alérgeno	Presencia
Cereales que contiene gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros.	No
Crustáceos y sus productos.	No
Huevos y sus productos.	No
Pescados y productos pesqueros.	No
Maní, soya y sus productos.	Puede contener trazas de lecitina de Soya
Leche y productos lácteos (lactosa incluida).	No
Nueces de árboles y productos derivados.	No

REQUISITOS LEGALES

Resolución 2154 de 2012, emitida por el ministerio de salud y protección social de Colombia: reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas para consumo humano en el país.

Registro Sanitario: PSA-0002604-2020

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por Porción: 2 Cdtas (10mL)

Por 100 mL: Calorías (kcal) 900, grasa total 99.5 g, grasa saturada 18 g, grasa monoinsaturada 24.5 g, grasa poliinsaturada 57 g, grasa trans 678 mg.

Por Porción: Calorías (kcal) 90, grasa total 10 g, grasa saturada 1.8 g, grasa monoinsaturada 2.4 g, grasa poliinsaturada 5.7 g, grasa trans 68 mg.

No es una fuente significativa de carbohidratos totales, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, sodio, vitamina A, vitamina D, hierro, calcio y zinc.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO E INSTRUCCIONES DE USO

Almacenamiento y conservación:

- Almacene el producto en lugar fresco, ventilado, limpio, seco, alejado de olores fuertes y luz solar directa.
- Almacene sobre estibas sin exceder la capacidad de arrume.

Instrucciones de uso:

- Tener precaución al freír alimentos congelados y/o húmedos en el aceite caliente, esto puede provocar salpicaduras.
- Si se presentan llamas, retire del calor, nunca trate de apagar el fuego vertiendo agua.
- Se recomienda no calentar a más de 180 °C
- Cambie el aceite frecuentemente.
- Se utiliza en la industria de alimentos para freídos y diferentes preparaciones culinarias.
- Evite verter el aceite en recipientes con humedad o residuos que puedan reaccionar negativamente con el aceite por ejemplo jabón.

VIDA UTIL

12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento.