

Ficha técnica de producto
Aceite comestible puro de soya

Nombre del producto	Aceite comestible puro de soya
Descripción de producto	Aceite puro de soya grado alimenticio
Grado de procesamiento	Refinado, Blanqueado, Deodorizado y Nitrogenado para su conservación
Tratamiento de desinfección	Térmico
Aspecto	Brillante, Líquido graso libre de turbidez, sedimentos o partículas en suspensión, olor y sabor característicos libres de rancidez
Presentación	Botellas de 473 ml, 500 ml, 730 ml, 800 ml, 900ml, 1 L
Tipo de envase	Botella de PET grado alimenticio
Tipo de tapa	Tapa dosificadora de polietileno de alta y baja densidad grado alimenticio de 28mm.
Datos de empaque y embalaje	Caja de corrugado con 24 botellas, 60 cajas por tarima (473 ml y 500 ml) Caja de corrugado con 15 botellas, 52 cajas por tarima (730 ml) Caja de corrugado con 12 botellas, 56 cajas por tarima / 84 cajas a granel (800ml, 900ml, 1 L)
Norma de etiquetado	NOM-051-SCFI-SSAI-2010 Modificación. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas - Información comercial y sanitaria
Codificación y fecha de caducidad	L-AA-MM-S-DD-T, L (Línea, 1) AA (Año, 22) MM (1-12) S (Supervisor, 7) DD (Día, 01-31) T (Turno, 1-3)
Uso	Elaboración y freído de alimentos
Destino	Nacional
Usuario o consumidor final	Población en general
Grupos vulnerables	Puede ser consumido por toda la población
Precauciones de uso	Existe riesgo de flama al sobrecalentarse, se recomienda reducir la flama al momento de producir humo
Almacenamiento	Consérvese el envase tapado en un lugar fresco, seco, protegido de la luz, temperatura recomendada 25°C

Ingredientes		Condiciones Físicoquímicas			
Nombre	Cantidad	Característica	Especificaciones		Método
			Min.	Máx.	
Aceite comestible puro de soya	100%	% Ácidos Grasos Libres (*)	-	0.05	Ca-5a-40
Antioxidante	ppm	Índice de peróxido meq/kg (*)	-	2.0	Cd-8-53
TBHQ	80	Color Rojo (Lovibond)	-	2.0	Cc-13b-45
		Color Amarillo (Lovibond)	-	20.0	Cc-13b-45
		Humedad %	-	0.05	Ca-2b-38
		Impurezas insolubles %	-	0.02	Ca-3a-46
		Índice de Refracción (40°C)	1.466	1.470	Cc-7-25
		Índice de Yodo (cgl/g)	118	139	Cd-1c-85
		Jabón, en ppm	-	9.0	Cc-17-95
		Índice de Saponificación (mg de KOH/g)	189	195	Cd-3a-94
		Estabilidad en horas OSI a 110°C (horas), (*)	6.0	-	Cd-12b-92
		Prueba fría a 0°C (273 °K) horas	5.5	-	Cc-11-53
		Temperatura de envasado °C	14	16	-
		Vida de anaquel (meses)	-	24	-

NMX-F-252-SCFI-2011 Aceite comestible puro de soya

NOM-002-SCFI-2011 Contenido neto - Tolerancias y métodos de verificación

Reglamento de la ley de salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios. Se cuenta con certificación PrimusGFS enfocada en Inocuidad Alimentaria. Bajo la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA-2009 PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL Cancela todas las especificaciones emitidas de este producto hasta la fecha (*) Al momento de envasado

Norma L.
Q.F.B. Norma L. Sandoval
Aseguramiento de Calidad
Elaboró

Jorge A. Fernández
Ing. Jorge A. Fernández
Gerente de Planta
Revisó