

		<h1 style="text-align: center;">ACEITE CRUDO DE PALMA</h1>			OLAMSA-GAC-E-002
					Fecha de Aprobación: 31/05/2021
					Versión: 04
I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO					
El aceite de palma se obtiene del mesocarpio carnosos de la fruta de la palma (<i>Elaeis Guineensis</i>) a través de un proceso de extracción térmico-mecánica.					
II. CARACTERÍSTICAS GENERALES					
PRESENTACION	ALMACENAMIENTO	APLICACIÓN/USO PREVISTO	VIDA UTIL		
Producto a granel de acuerdo a la necesidad del cliente, los cuales pueden ser en galones, cilindros, cisternas, etc.	El producto debe ser almacenado en ambientes de temperatura controlada, evitando la luz directa del sol, respetando las normas técnicas y buenas prácticas de manufactura (PBM) y buenas prácticas de higiene.	El aceite crudo de palma es aplicado en la industria de la refinación, industria ganadera, industria cosmética, etc.	12 meses		
III. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD					
3.1. ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS	PARAMETRO MINIMO	PARAMETRO MAXIMO	UNIDADES	REFERENCIAS AOCS	
ACIDOS GRASOS LIBRES (PALMÍTICO)	-	* 3.00	%	CenML - S2 - Cac1	
HUMEDAD Y MATERIAL VOLATIL	-	0.20	%	Ca 2c - 25	
IMPUREZAS INSOLUBLES	-	0.10	%	Ca 3a - 46	
INDICE DE PEROXIDO	<1	5.00	Meq O2/Kg	Cd 1D - 92	
INDICE DE IODO	53.01	55	% Iodo Abs.	Cd 8 - 53	
ÍNDICE DE SAPONIFICACION	-	190 - 209	mgKOH/g.grasa	-	
PUNTO DE FUSION POR DESLIZ	37	39	°C	Cc 3 - 25	
ÍNDICE DE ANISDINA	2	2.3 max.	-	Ca 12 - 55	
DOBI	-	>2.5	-	-----	
CONTAMINACION MINERAL	-	Ausencia	-	-----	
CONTENIDO DE GRASA SOLIDA SFC 10.0 °C	42	53	%	Cd 16b - 93	
CONTENIDO DE GRASA SOLIDA SFC 20.0 °C	17	26	%	Cd 16b - 93	
CONTENIDO DE GRASA SOLIDA SFC 25.0 °C	8	16	%	Cd 16b - 93	
CONTENIDO DE GRASA SOLIDA SFC 30.0 °C	4	11	%	Cd 16b - 93	
CONTENIDO DE GRASA SOLIDA SFC 35.0 °C	2.5	8	%	Cd 16b - 93	
CONTENIDO DE GRASA SOLIDA SFC 37.0 °C	2	7	%	Cd 16b - 93	
CONTENIDO DE GRASA SOLIDA SFC 40.0 °C	1	5	%	Cd 16b - 93	
3.2. ANÁLISIS SENSORIAL - ORGANOLEPTICO	PARAMETRO MINIMO	PARAMETRO MAXIMO	UNIDADES	REFERENCIAS AOCS	
COLOR	CARACTERISTICO DE FRUTA	ANARANJADO ROJIZO	-	Karlsruhe FO-DR-53	
OLOR	CARACTERISTICO DE FRUTA	PALMA FRESCA	-	Karlsruhe FO-DR-53	
SABOR	CARACTERISTICO DE FRUTA	PALMA FRESCA	-	Karlsruhe FO-DR-53	
TEXTURA	CARACTERISTICO DE FRUTA	SEMISOLIDA	-	Karlsruhe FO-DR-53	
3.2. ASPECTO	PARAMETRO MINIMO	PARAMETRO MAXIMO	UNIDADES	REFERENCIAS AOCS	
MATERIAS EXTRAÑAS	LIBRE	-	-	Karlsruhe FO-DR-53	
IV. CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD					
4.1. ANÁLISIS QUÍMICOS	PARAMETRO MINIMO	PARAMETRO MAXIMO	UNIDADES	REFERENCIAS AOCS	
CONTENIDO DE HIERRO	NO DETECTABLE	Max. 0,10	ppm	AOAC 968.08	
CONTENIDO DE PLOMO	NO DETECTABLE	Max. 0,10	ppm	AOAC 999.11	
CONTENIDO DE ARSENICO	NO DETECTABLE	Max. 0,10	ppm	AOAC 986.15	
CONTENIDO DE COBRE	NO DETECTABLE	Max. 0,10	ppm	Karlsruhe FO-DR-53	
4.2 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	PARAMETRO MINIMO	PARAMETRO MAXIMO	UNIDADES	REFERENCIAS AOCS	
DETECCION DE ECHERICHIA COLI	<3.0	-	ppm	SGS-MB-ME	
NUMERACION DE COLIFORMES TOTALES	<3.0	-	NMP/g	FDA/BAM	
NUMERACION DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<10	-	ppm	FDA/BAM	
DETECCION DE SALMONELLA	AUSENCIA	-	ppm	FDA/BAM	
DETECCION DE SHIGELLA	AUSENCIA	-	ppm	APHA/CMMEF	
IDENTIFICACION DE LOS PELIGROS					
Peligros para la salud humana: No hay peligrosos					
Reacciones peligrosas: Ninguna					
General: No se requieren medidas importantes					
Primeros Auxilios-Inhalacion: Trasladarse a un espacio abierto					
Primeros Auxilios-piel: Quitase la ropa empapada y la piel con agua y jabon.					
Primeros Auxilios-ojos: Aclarar con abundante agua					
Primeros Auxilios-ingestión: No se requiere medidas importantes					
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS					
INFORME DE ENSAYO N°210405-030- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C					
INFORME DE ENSAYO N° 210405-032- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C					
INFORME DE ENSAYO N° 210405-040- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C					
INFORME DE ENSAYO N° 210410-010- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C					
INFORME DE VIDA UTIL N° 190346-CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C					
NTP 209,140: 1987	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. ACEITE CRUDO DE PALMA. REQUISITO.				
CODEX-STAN 125-1981	NORMA CODEX: ACEITE DE PALMA COMESTIBLE				
AOCS	METODO OFICIAL DE ANALISIS: THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY				
CAC/RCP 36-1987	CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO PARA EL ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN Y EL TRANSPORTE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES A GRANEL.				
NTP-ISO 5555 2014	ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL. Muestreo				