



# ACEITE CRUDO DE PALMISTE

OLAMSA-GAC-E-003

Fecha de aprobación:  
31/05/2021

Versión:03

## I. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El aceite crudo de palmiste se obtiene de la almendra de Palma, 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 las necesidades 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 y respetando las normas técnicas y buenas prácticas de higiene. | El aceite crudo de palmiste es aplicado en la industria alimentaria, industria ganadera, industria cosmética, etc. | 11 meses  |

## III. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

| 3.1. ANALISIS FISICO QUIMICOS           | PARAMETRO MINIMO        | PARAMETRO MAXIMO | UNIDADES      | REFERENCIAS AOCS   |
|---|-------------------------|------------------|---------------|--------------------|
| ACIDOS GRASOS LIBRES (OLEICO)           | -                       | 3.00             | %             | Ca 5a - 40         |
| HUMEDAD Y MATERIAL VOLATIL              | -                       | 0.20             | %             | Ca 2c - 25         |
| IMPUREZAS INSOLUBLES                    | -                       | 0.10             | %             | Ca 3a - 46         |
| INDICE DE PEROXIDO                      | 1                       | 10.00            | Meq O2/Kg     | Cd 1D - 92         |
| INDICE DE IODO                          | 14.9                    | 19.5             | % iodo Abs.   | Cd 8 - 53          |
| ÍNDICE DE SAPONIFICACION                | 190                     | 209              | mgKOH/g.grasa | -                  |
| PUNTO DE FUSION POR DESLIZ              | 27                      | 28.5             | °C            | Cc 3 - 25          |
| ÍNDICE DE ANISDINA                      | 2                       | 2.3              | -             | Ca 12 - 55         |
| CONTAMINACION MINERAL                   | -                       | Ausencia         | -             | -----              |
| 3.2. ANALISIS SENSORIAL - ORGANOLEPTICO | PARAMETRO MINIMO        | PARAMETRO MAXIMO | UNIDADES      | REFERENCIAS AOCS   |
| COLOR                                   | CARACTERÍSTICO DE FRUTA | AMARILLO INTENSO | -             | Karlsruhe FO-DR-53 |
| OLOR                                    | CARACTERÍSTICO DE FRUTA | PALMA FRESCA     | -             | Karlsruhe FO-DR-53 |
| SABOR                                   | CARACTERÍSTICO DE FRUTA | PALMA FRESCA     | -             | Karlsruhe FO-DR-53 |
| TEXTURA                                 | CARACTERÍSTICO 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. ANALISIS QUIMICOS              | 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 ANALISIS 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:** Trasládarse 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°210405-031- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C  |
|                       | INFORME DE ENSAYO N° 210405-032- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C   |
|                       | INFORME DE ENSAYO N° 210405-041- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C   |
|                       | INFORME DE ENSAYO N° 210410-011- CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C   |
|                       | INFORME DE VIDA UTIL N° 190346-CERTIFICACION Y CALIDAD S.A.C   |
| CODEX – STAN 126-1981 | ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Almendra, Palma comestibles Norme del Codex para el Aceite de Almendra, Palma Comestible             |
| 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, LA MANIPULACIÓN Y EL TRANSPORTE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES A GRANEL. |
| NTP-ISO 5555 2014     | ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL. Muestreo  |