

	ESPECIFICACIÓN	
	PRODUCTO FINAL: OLEINA DE SOYA/MANI	Rige a partir de: Abr-2017
		Edición: 02

Nombre del Producto	Tipo de Producto
OLEINA DE SOYA/MANI	OLEINA VEGETAL SOYA/ MANI
Código del Producto	Composición.
000005	Está compuesta principalmente por ácidos grasos libres derivados del aceite de soya , con una fracción residual de triglicéridos, materia insaponificable y antioxidantes naturales.
Descripción del producto	Recomendaciones de almacenaje.
Es un subproducto obtenido del proceso de refinación del aceite de soya , compuesto principalmente por ácidos grasos libres y aceite residual . Se presenta como un líquido viscoso de color amarillo dorado , con un alto contenido energético y un excelente perfil de ácidos grasos esenciales, especialmente ácido linoleico (Omega 6) .	Temperatura de almacenamiento: entre 25 °C y 40°C . Evitar temperaturas inferiores a 20 °C, ya que el producto puede solidificarse parcialmente y dificultar el bombeo.

Empaque Primario

- Producto a granel en pipas (carro tanques).

Especificaciones técnicas del producto

VALORES NUTRICIONALES FEDNA (TEORICOS)				
Perfil de ácidos grasosa		Oleína Soja	Oleína Cacahuete	Oleína de Palma A.
	C<14	-	Tr.	Tr.
Mirístico	C14:0	Tr.	1	Tr.
Palmítico	C16:0	9.5	43	2.9
Palmitoleico	C16:0	0.2	0.3	40.4
Esteárico	C18:0	4.0	4.8	Tr
Oleico	C18:1	22.0	40	3.6
Linoleico	C18:2	54	10	37.2
Linolénico	C18:3	7.3	Tr.	9.2
	C≥20	1.1	Tr.	Tr.

Características

Índice Iodo	130	93	52
-------------	-----	----	----

Titulo	21	30	42
Índice saponificación	192	191	200
Saturados / Insaturados	0.18	0.25	0.96
Grasa no eludible (Nem)	--	--	---
MIUb	<3	<3	

Perfil en % de grasa verdadera.
Humedad, impurezas e insaponificables

Análisis de cromatografía de gases a muestras de campo



Agroindustria Alimentaria
LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS
— www.laazamorano.info —



1. 201210005-1: Oleína de Soya – Perfil de Ácidos Grasos.

201210005-1	Ácidos Grasos	Unidades	Concentración ¹	Límite de detección	Método de Referencia
	TOTAL GRASA SATURADA	%	20.47±0.53	0.01	AOCS Ce 2b-11
4:0	ÁCIDO BUTANOICO (BUTÍRICO)	%	0.57±0.11	0.01	AOCS Ce 2b-11
16:0	ÁCIDO HEXADECANOICO (PALMÍTICO)	%	15.65±0.52	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:0	ÁCIDO OCTADECANOICO (ESTEÁRICO)	%	4.25±0.95	0.01	AOCS Ce 2b-11
	TOTAL GRASA MONOINSATURADA	%	15.83±0.27	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:1n9c cis-9	ÁCIDO OCTADECENOICO (OLEICO)	%	15.83±0.27	0.01	AOCS Ce 2b-11
	TOTAL GRASA POLIINSATURADA	%	63.70±0.26	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:2n6 cis - 9,12	ÁCIDO OCTADECADIENOICO (ALFA LINOLEICO)	%	59.69±0.92	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:3n3 cis - 9,12,15	ÁCIDO OCTADECATRIENOICO (LINOLÉNICO)	%	4.02±0.65	0.01	AOCS Ce 2b-11
	TOTAL GRASA TRANS	%	0.00	0.01	AOCS Ce 2b-11

¹Concentración promedio ± incertidumbre expandida (Uexp)

2. 201210005-2: Oleína de Maní – Perfil de Ácidos Grasos.

201210005-2	Ácidos Grasos	Unidades	Concentración ¹	Límite de detección	Método de Referencia
	TOTAL GRASA SATURADA	%	18.59±0.20	0.01	AOCS Ce 2b-11
4:0	ÁCIDO BUTANOICO (BUTÍRICO)	%	0.25±0.00	0.01	AOCS Ce 2b-11
16:0	ÁCIDO HEXADECANOICO (PALMÍTICO)	%	10.25±0.10	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:0	ÁCIDO OCTADECANOICO (ESTEÁRICO)	%	3.37±0.12	0.01	AOCS Ce 2b-11
20:0	ÁCIDO EICOSANOICO (ARAQUÍDICO)	%	1.21±0.00	0.01	AOCS Ce 2b-11
22:0	ÁCIDO DOCOSANOICO (BEHÉNICO)	%	3.51±0.18	0.01	AOCS Ce 2b-11
	TOTAL GRASA MONOINSATURADA	%	59.68±0.22	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:1n9c cis-9	ÁCIDO OCTADECENOICO (OLEICO)	%	59.68±0.22	0.01	AOCS Ce 2b-11
	TOTAL GRASA POLIINSATURADA	%	21.73±0.42	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:2n6 cis - 9,12	ÁCIDO OCTADECADIENOICO (ALFA LINOLEICO)	%	20.88±0.29	0.01	AOCS Ce 2b-11
18:3n3 cis - 9,12,15	ÁCIDO OCTADECATRIENOICO (LINOLÉNICO)	%	0.85±0.07	0.01	AOCS Ce 2b-11
	TOTAL GRASA TRANS	%	0.00	0.01	AOCS Ce 2b-11

¹Concentración promedio ± incertidumbre expandida (Uexp).

Certificado de calidad

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Código de producto 000005

Descripción de producto OLEINA VEGETAL SOYA/MANI

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS (Peroxidos y MIU%)

Rancidez: < 5 Meq/Kg

Humedad: 1.5% Max

Impurezas: < 1.5%

Insaponificables: < 1% Max.

OBSERVACIÓN : No se utilizan mezclas de otras grasas ni se agregan al proceso los reciclajes de los residuos deodorizados del aceite.

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Color CARACTERISTICO

Olor BUENO Ausencia de Rancidez

Observaciones

RESULTADOS DE ANALISIS PROMEDIOS DE LOTES Y PRODUCTOS A DISTRIBUIR EN EL MES DE NOVIEMBRE 2016

Limites Máximos de incorporación (%):

AVICULTURA

	Pollos inicio(0- 18d)	Pollos cebo (18-45d)	Pollitas inicio (0- 3sem)	Pollitas crecimiento (6-20sem)	Puesta comercial	Reproductoras pesadas
Oleínas de soja/girasol	2	46	3	5	5	3
Oleínas, <35% ácido linoleico	0	2	3	3	3	2

Efecto sobre la calidad de la canal
Límite tecnológico

PORCINOS Y CONEJOS

	PORCINO					CONEJOS
	Prestarter (<28 d)	Inicio (28-70 d)	Cebo (>70 d)	Gestación	Lactación	
Aceite soja/girasol	56	66	21	6	6	3
Aceite de palma	2	3	4	4	4	3
Estearina de palma	1	1	2	2	2	2
Oleínas de soja/girasol	1	2	22	5	4	3
Oleínas de coco/destilados de palma	0	0	2	2	2	2
Oleínas, <35% ácido linoleico	0	1	3	3	3	2

Efecto sobre la calidad de la canal.
Controlar los niveles de C18:2 en la dieta.
Límite tecnológico

RUMEANTES

	Recría vacuno	Vacas leche	Vacas carne	Terneros arranque (60-150kg)	Terneros cebo (>150 kg)	Ovejas	Ovino cebo
Aceite soja/girasol	1	1	2	1	1	1	1
Aceite de palma	3	4	5	3	4	4	3
Estearina de palma	2	3	3	2	3	3	2
Oleínas de soja/girasol	1	1	2	1	1	1	1
Oleínas de coco/destilados de palma	3	4	3	2	3	3	3
Oleínas, <35% ácido linoleico	1	2	1	0	2	1	0

Efecto negativo sobre la fisiología del rumen. El nivel puede elevarse si se suministra como parte de la semilla.