

ESPECIFICACIÓN

PRODUCTO FINAL: ACEITE CRUDO DE PALMA (CPO)

Rige a partir de: Dic-2022

Edición: 02

| Nombre del Producto. | Tipo de Producto. | | |
|---|---|--|--|
| Aceite Crudo de Palma (CPO) | Aceite vegetal natural | | |
| Código del Producto. | Composición. | | |
| | 100% Aceite de palma crudo | | |
| Vida Útil | Recomendaciones de almacenamiento. | | |
| | Mantener en tanques cerrados, preferiblemente | | |
| 12 meses, siempre que se cumplan las condiciones de | a la sombra. | | |
| almacenamiento recomendadas. | Evitar calentar el producto a temperaturas > | | |
| | 50°C. | | |
| | Evitar exposición directa al sol. | | |
| | • Si se expone a temperaturas < 15°C, el producto | | |
| | se cristaliza naturalmente. | | |

Empaque Primario

· Producto a granel en pipas (carro tanques).

Características Fisicoquímicas

| Parámetro | Especificación | | | |
|-------------------------------|---------------------|--|--|--|
| Color cubeta 51/4" (Lovibond) | Max. Rojo 26 | | | |
| Ácidos grasos libres (AGL) | ≤ 5% como palmítico | | | |
| Humedad | ≤ 0.25% | | | |
| Índice de peróxido | ≤ 5 Meq/Kg | | | |
| Índice de yodo | ≥ 50 y ≤ 56 | | | |
| DOBI | ≥ 2.5 | | | |

Características Organolépticas

| Atributo | Descripción | | |
|----------|----------------------------------|--|--|
| Sabor | Característico a aceite de palma | | |
| Textura | Viscoso y aceitoso | | |
| Olor | Característico a aceite de palma | | |

Observaciones adicionales:

- -Este aceite requiere proceso de refinado antes de su consumo.
- -Cumple con la norma RTCA 67.04.40:07 para grasas y aceites en alimentos procesados.

.