



Productos Industriales

**Información técnica
y aplicaciones**



NaturAceites



Crudos

Aceite Crudo de Palma

**Nombre del Producto** Aceite de Palma Crudo**Presentación** Pipas (ACR3)**Descripción**

Aceite vegetal obtenido del mesocarpio carnoso del fruto de la palma de aceite (*Elaeis guineensis*). De consistencia sólida a temperatura ambiente, de color rojo y olor característico.

Uso

En la industria alimenticia para la refinación de aceites y en la industria de concentrado para animales.

Contenido nutricional

Porción	14g
Energía total	530 kJ
Energía total	130 Kcal
Grasa total	14 g

Almacenaje

En tanques de almacenamiento de material adecuado, que no contengan humedad.

Químicas

Este producto cumple con los requerimientos internacionales sobre contenido residual de: pesticidas y metales pesados. (Codex Alimentarius; Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones RTCA 67.04.40:07).

Físicas

Este está libre de impurezas del proceso (lodos) y cuerpos extraños (metales, madera, plásticos y fibras sintéticas).

Especificaciones físico químicas**Análisis**

Ácidos grasos libres (% de ácido oleico)
 Índice de peróxido (meq O₂/ kg muestra)
 Índice de yodo Wijs (cg I₂ / g muestra)
 Olor
 Color (Lovibond, celda 1")**
 Humedad e impurezas (% en peso)

Parámetro

Máximo 6.00
 Máximo 5.00
 48-56
 Característico
 Máximo 28.00
 Máximo 1.00

Método AOCS

Ca 5a - 40
 Cd 8 - 53
 Cd 1 -25
 Interno
 Cc 13e - 92
 Ca 2c - 25

** El color es una variable de referencia, no se utiliza para la liberación o rechazo.

Crudos

Aceite Soya Cruda

**Nombre del Producto** Aceite Soya Crudo**Presentación** Pipas (ACR5)**Descripción** Aceite vegetal obtenido a partir del prensado de la soya.**Uso** En la industria alimenticia para la refinación de aceites y en la industria de concentrado para animales.

Contenido nutricional	Porción	14g
	Energía total	530 kJ
	Energía total	130 Kcal
	Grasa total	14 g

Almacenaje

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- A la temperatura no mayor a 45 °C sin fuentes de calor cercanas, ni productos aromáticos o desinfectantes próximos. Evitar contacto con superficies de (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Químicas Este producto cumple con los requerimientos internacionales sobre contenido residual de: pesticidas y metales pesados. (Codex Alimentarius; Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones RTCA 67.04.40:07).

Físicas Este está libre de impurezas del proceso (lodos) y cuerpos extraños (metales, madera, plásticos y fibras sintéticas).

Especificaciones físico químicas

Análisis

Ácidos grasos libres (% de ácido oleico)

Índice de peróxido (meq O₂/ kg muestra)Índice de yodo Wijs (cg I₂ / g muestra)

Olor

Color (Lovibond, celda 5 ¼)

Humedad e impurezas (% en peso)

Valor de Anicidina

Parámetro

Máximo 1.00

Máximo 4.00

124 - 139

Característico

Máximo 11.00

Máximo 1.00

Máximo 1.00

Método AOCS

Ca 5a - 40

Cd 8 - 53

Cd 1 - 25

Interno

Cc 13e - 92

Ca 2c - 25

Cd 19 - 90

Crudos

Aceite Palmiste Crudo PKO

**Nombre del Producto** Aceite Palmiste Crudo**Presentación** Pipas**Descripción** Aceite vegetal obtenido de la semilla del fruto de la palma de aceite. De consistencia semisólida a temperatura ambiente, de color rojo- amarillo y color característico.**Uso** En la industria alimenticia.

Contenido nutricional	Porción	14g
	Energía total	530 kJ
	Energía total	130 Kcal
	Grasa total	14 g

Almacenaje En tanques de almacenamiento de material adecuado, que no contengan humedad.**Químicas** Este producto cumple con los requerimientos internacionales sobre contenido residual de: pesticidas y metales pesados. (Codex Alimentarius; Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos y Bebidas Procesados. Grasas y Aceites. Especificaciones RTCA 67.04.40:07).**Físicas** Este está libre de impurezas del proceso (lodos) y cuerpos extraños (metales, madera, plásticos y fibras sintéticas).

Especificaciones físico químicas

Análisis

Ácidos grasos libres (% AGL)
 DOBI
 Humedad y materia volátil (%)
 Impureza
 Temperatura
 índice de peróxido (meq O₂/ kg muestra)

Parámetro

Máximo 3.00
 NA
 Máximo 1.00
 Máximo 0.05
 Máximo 50°C
 Máximo 3.00

Método AOCS

CenML - S2- Cac1
 CenML- S2 - Cac6
 CenML - S2- Cac3
 Inhouse
 Termómetro infrarrojo digital
 Cd 8- 53

** El color es una variable de referencia, no se utiliza para la liberación o rechazo.

Crudos

Harina de Palmiste



Nombre del Producto Harina Palmiste (MPT00006)

Presentación Saco 100lb (45.45kg)

Descripción Fibra molida de origen vegetal, se obtiene de la almendra de la semilla de la fruta de la palma aceitera (*Elais Guineensis*), mediante

Ingredientes Fibra de origen vegetal, que contiene aceite de palmiste residual, compuesto principalmente por ácido láurico y mirístico.

Usos Fuente de energía, carbohidratos, fibra, grasa y proteína aportando el balance nutricional en la alimentación de animales.

Tiempo de vida 8 meses máximo dependiendo condiciones de almacenamiento.

Instrucciones para conservación

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- Estibar de acuerdo a las especificaciones del embalaje.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.

Especificaciones físico químicas

Análisis	Contenido %	Método AOCS
Fibra cruda	15 - 25	962.09
Grasa	7 - 10	9.110
Ceniza	3 - 5	942.05
Humedad	3 - 6	930.15
Proteína cruda	14 - 19	976.05
Carbohidratos	45 - 55	

Refinados

Aceite Palma RBD granel



Nombre del Producto Aceite Palma RBD

Presentación Granel (GRA01)

Descripción Aceite comestible refinado, blanqueado y desodorizado. De consistencia líquida a temperaturas mayores al punto de fusión, de color amarillo claro, sin olor y sabor.

Ingredientes Aceite de plama RBD y TBHQ

Usos En formulación de galleta, productos alimenticios deshidratados, productos lácteos y frituras en general.

Tiempo de vida 1 año máximo dependiendo condiciones de almacenamiento.

Instrucciones para conservación

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- A temperatura no mayor a 45°C, sin fuentes de calor cercanas, ni productos aromáticos o desinfectantes próximos. Evitar uso de utensilios de metal (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

Análisis

Ácidos grasos libres (% de ácido Palmítico)
Índice de peróxido (meq O₂/ kg muestra)
Sabor y olor
Punto de fusión (Wiley, 0° C)
Índice de yodo Wijs (cg I₂/ g muestra)

Contenido %

Máximo 0.05
Máximo 1.00
Característico
37-42
50-56

Método AOCS

Ca 5a - 40
Cd 8 - 53
Sensorial
Cc 2 - 38
Cd 1 -24

Refinados

Aceite de Oleína de Palma



Nombre del Producto Aceite de Oleína de Palma

Presentación A Granel en pipa (GRA10)

Descripción Aceite vegetal refinado, blanqueado, fraccionado y desodorizado. Líquido a temperatura ambiente, sin olor y sabor.

Ingredientes Aceite de oleína de palma, antioxidante TBHQ

Usos Es utilizado en frituras de snacks, papas, yuca, plátano, hojuelas productos de maíz y todo producto alimenticio que se desee freír. Tiene alta estabilidad a las condiciones bajo las cuales se fríen los productos alimenticios. Es apropiado para frituras de inmersión.

Contenido nutricional	Porción	14g
	Energía total	530 kJ
	Energía total	130 Kcal
	Grasa total	14 g

Tiempo de vida 1 año máximo dependiendo condiciones de almacenamiento.

Instrucciones para conservación

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- Temperaturas menores a 15°C, puede presentar turbidez, lo que no significa que el producto esté en mal estado. Evitar uso de utensilios de metal (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

Análisis

Ácidos grasos libres (% de ácido oleico)
índice de peróxido (meq O₂/ kg muestra)
Sabor y olor
Índice de yodo Wijs (cg I₂/ g muestra)

Contenido %

Máximo 0.07
Máximo 1.00
Característico
56 - 60

Método AOCS

Ca 5a - 40
Cd 8 - 53
Sensorial
Cc 1- 25

Refinados

Estearina RBD



Nombre del Producto Estearina RBD

Presentación Granel en pipas (GRA00004)

Descripción Aceite vegetal obtenido del fruto de la plama, refinado, blanqueado y desodorizado. De consistencia sólida a temperatura ambiente de color blanco/ amarillento.

Ingredientes Estearina de palma y TBHQ

Uso Industria alimenticia.

Contenido nutricional	Porción	14g
	Energía total	530 kJ
	Energía total	130 Kcal
	Grasa total	14 g

Vida útil 1 año máximo en condiciones apropiadas de almacenamiento.

Almacenaje

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- Estibar de acuerdo a las especificaciones del embalaje.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- Almacenar a temperaturas no mayores de 40 °C, alejada de fuentes de calor y productos aromático o desinfectantes.
- Evitar uso de utensilios de metal (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

Análisis

Ácidos grasos libres (% de ácido oleico)

Índice de peróxido (meq O₂/ kg muestra)

Sabor y olor

Punto de fusión (Wiley, 0°C)

Humedad (%)

Parámetro

Máximo 0.05

Máximo 1.00

Característico/neutros

Mínimo 44

Menor de 0.05

Método AOCS

Ca 5a - 40

Cd 8 - 53

Sensorial

Cc 2 - 38

Ca 2c - 25

Refinados

Aceite Palmiste RBD



Nombre del Producto Aceite Palmiste RBD

Presentación Granel en pipas (GRA3)

Descripción Aceite vegetal obtenido de la semilla del fruto de la palma, reginado, blanqueado y desodorizado. De consistencia semisólida a temperatura ambiente, de color amarillo claro.

Ingredientes Aceite de palmiste y TBHQ

Uso En la industria alimenticia.

Contenido nutricional	Porción	14g
	Energía total	530 kJ
	Energía total	130 Kcal
	Grasa total	14 g

Vida útil 1 año máximo en condiciones apropiadas de almacenamiento.

Almacenaje

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- Estibar de acuerdo a las especificaciones del embalaje.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- Almacenar a temperaturas no mayores de 40 °C, sin fuentes de calor cercanas, ni productos aromáticos o desinfectantes próximos. Evitar uso de utensilios de metal (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

Análisis

Ácidos grasos libres (% de ácido Láurico)
 índice de peróxido (meq O₂/ kg muestra)
 Sabor y olor
 Punto de fusión (Wiley, 0° C)
 Índice de yodo Wijs (cg I₂/ g muestra)

Parámetro

Máximo 0.05
 Máximo 1.00
 Característico
 27-31
 17-20

Método AOCS

Ca 5a - 40
 Cd 8 - 53
 Sensorial
 Cc 2 - 38
 Cd 1 -25

Ácidos grasos


Nombre del Producto

Ácidos Grasos

Presentación

A granel en pipas

Descripción

Mezcla de ésteres de ácidos grasos los cuales se han obtenido mediante el proceso de refinación física de los aceites vegetales en la etapa de destilación. De consistencia sólida a temperatura ambiente, de color amarillo - café, olor característico.

Uso

En la industria de jabones. Como materia prima para alimentación animal.

Almacenaje

En tanques de almacenamiento de material adecuado, que no contengan humedad.

Especificaciones físico químicas
Análisis

Punto de fusión (Capilar, °C)

Título (°C)

Ácidos grasos libres (% ácido palmítico)

Olor

Color rojo (Lovibond, celda 1")

Índice de yodo Wijs (cg I₂/ g muestra)

Humedad e impurezas (% en peso)

Parámetro

42-48

41-45

Mínimo de 70

Característico

Máximo de 50

50 - 62

Máximo 2.00

Método AOCS

Cc 3 - 25

Da 13 - 48

Ca 5a - 40

Sensorial

Cc 13 e - 92

Cd 1 - 25

Ca 2c - 25



NaturAceites

