

NOMBRE DEL PRODUCTO:	COSSINE			
COMPOSICIÓN E INGREDIENTES	Producto desgomado, blanqueado, refinado y desodorizado. A base de aceites vegetales de MAÍZ Y OLEÍNA.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color	Neutro característico.		
	Olor	Específico del producto, libre de olores ajenos y rancios.		
	Aspecto	Líquido viscoso, limpio a 25°C.		
* CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	MÉTODO	CARACTERÍSTICAS	PARÁMETROS	
	NTC 564	Color Lovibond Celda 5 ¼:	Rojo: 3,6 Máx. Amarillo: 51 Máx. Azul: 0	
	NTC 236	Índice de Peróxidos (meq/kg)	1 Máx en fabrica 5 Máx fuera de fabrica	
	NTC 218	% Acidez (Oleico)	0,1 Máx.	
	NTC 287	% Humedad y Material Volátil:	0,05 Máx.	
	---	Punto de Humo, °C	230	
	NTC 240	% Impurezas	0	
	NTC 1147 NTC 254	Jabon residual (mg/kg)	0,0 (Negativa)	
* INFORMACIÓN NUTRICIONAL	NUTRIENTE	CONTENIDO (100 g)	NUTRIENTE	CONTENIDO (100 g)
	Calorías (Kcal)	900	Carbohidratos totales (g)	0
	Calorías de Grasa (Kcal)	900	Fibra Dietaria (g)	0
	Grasa total (g)	100	Azucares (g)	0
	Grasa Saturada (%)	15-17	Proteínas (g)	0
	Grasa Trans (%)	< 1,0	Vitamina A (ppm)	4
	Grasa poliinsaturada (%)	58 - 61	Vitamina C (ppm)	0
	Grasa monoinsaturada (%)	23 - 26	Calcio (ppm)	0
	Colesterol (mg/kg)	0	Hierro (ppm)	0
	Sodio (mg)	0	Cenizas (ppm)	0
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	CRITERIOS DE ACEPTACIÓN		
		MINIMO	MAXIMO	METODO
	Mesoaerobios (ufc / g)	-	10 x 10 ³	Recuento en placa
	E. Coli / g	-	Ausente	Recuento en tubo
	Salmonella / 25 g	-	Ausente	Aislamiento e identificación
Hongos y levaduras (ufc / g)	-	<10	Recuento en placa	
Staphylococcus aereos, (ufc / g)	-	<100	Recuento en placa	
NIVELES MÁXIMOS DE CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	METALES (mg/Kg)		DIOXINAS Y PCBs (pg / g de aceite)	
	Hierro (Fe)	1,5	Suma de Dioxinas y PCBs similares a las Dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	Suma de Dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)
	Cobre (Cu)	0,1		
	Plomo (Pb)	0,1		
	Arsénico (As)	0,1	1,5	0,75
	HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICICLICOS (Benzo(a)pireno)		SUMA DE AFLATOXINAS B₁, B₂, G₁ Y G₂	
	2 µg/ kg de peso fresco		10 µg/kg	
PLAGUICIDAS LMR (mg/kg)				
Cipermetrin		0,50		
(*) : Dosis en el límite de determinación o próxima al mismo LMR: Límite Máximo de Residuos. LMRE: Límite Máximo de Residuos Extraños.				
NORMATIVIDAD (Ministerio de salud y protección social)	Resolución 2674 de 2013		Resolución 333 de 2011	
	Resolución 2154 de 2012		Resolución 4143 de 2012	
	Resolución 2906 de 2007		Resolución 4506 de 2013	
* VIDA ÚTIL	Se recomienda utilizar el aceite en un período no mayor a 12 meses a partir de su fecha de producción			
MANIPULACIÓN	Calentar antes de realizar el cargue o envasado del producto.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener envase bien cerrado, a temperatura ambiente en un lugar limpio, fresco, oscuro sin humedad y libre de malos olores.			
CONSUMO	Su composición lo hace resistente a altas temperaturas, se puede emplear en la preparación de salsas, ensaladas, pasabocas, y frituras en diferentes tipos de empresas a nivel industrial, restaurantes, entre otros.			
CRITERIO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO	Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos indicados en esta ficha técnica, se rechazará el lote. En caso de discrepancia, se repetirán los análisis. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso, será motivo para rechazar el lote.			
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Se envasa en bidones de 20 Litros			
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Ingredientes & Alimentos S.A.S asegura que el producto es fabricado, envasado y distribuido de acuerdo a las especificaciones.			

* Nota: Toda la información consignada en esta ficha técnica esta sujeta a cambios debidos a las variaciones en los diferentes lotes.

La marca y logo de Ingredientes & Alimentos S.A.S. son marcas registradas. Todos los derechos reservados.



ELABORÓ
Mileidy Pinzón
Coordinadora de calidad y SST