

## Descripción

Este aceite es obtenido de la pulpa del fruto de la palma híbrida OxG, producida por Hacienda La Cabaña, mediante procesos de extracción mecánicos y posterior refinación, por lo que es apto para consumo humano. Es un producto natural, no modificado genéticamente.



## Principales Características

- El aceite de palma alto oleico rojo contiene altos niveles de ácidos grasos insaturados, los cuales favorecen su calidad nutricional y contribuyen al cuidado de la salud porque posibilitan la disminución del colesterol malo y el aumento del bueno. Además su alto índice de yodo es similar al de una oleína de palma de buena estabilida

## Beneficios Nutricionales

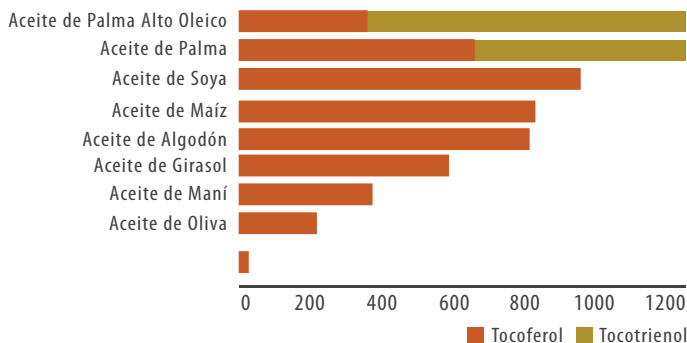
- Alto contenido de Vitamina E ((900 -1100 ppm)**

La oleína de palma alto oleico es una fuente natural de tocotrienoles (una de las formas de la vitamina E) Los tocotrienoles son reconocidos por su alto poder antioxidante, Contribuyen a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, a fortalecer las defensas y a retrasar el proceso de envejecimiento del cuerpo.

- Rico en Betacarotenos (1.100-1400 ppm)**

B-caroteno es el precursor de la Vitamina A, la cual es esencial para la visión, crecimiento y mantenimiento del tejido epitelial.

### Contenido de Vitamina E en los aceites vegetales



## Aplicaciones y Usos

- Frituras
- Como ingrediente en la preparación de diferentes platos, en donde aporta su color y sabor únicos

## Especificaciones Técnicas

VARIABLE	PARÁMETRO	MÉTODO DE ANÁLISIS
Acidez	Máximo 0,30% Oleico	NTC 218. Grasas y aceites vegetales y animales. Determinación del índice de acidez
Humedad	Máximo 0.2%	NTC 287. Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación del contenido de humedad y materia volátil
Índice de Yodo	Mínimo 67	NTC 283. Grasas y aceites vegetales y animales. Determinación del índice de yodo
Peroxidos	Máximo 1 meq O2 / Kg	NTC 236. Grasas y aceites vegetales y animales. Determinación del índice de peróxido.
Punto de Fusión	Máximo 29°C	NTC 213. Grasas y aceites vegetales y animales. Determinación del punto de fusión - punto de deslizamiento.
Color	Amarillo 70 / Rojo 40 (colorímetro digital)	NTC 564. Grasas y aceites animales y vegetales. Determinación de color Iovibond.
	Amarillo 30 / Rojo 30 (colorímetro digital)	

SATURADOS	Láurico C12:0	0,11 - 0,38
	Mirístico C14:0	0,40 - 0,70
	Palmitico C16:0	25 - 34
	Esteárico C18:0	2,0 - 3,8
<b>TOTAL SATURADOS</b>		<b>27 - 39</b>

MONO - INSATURADOS	Oleico C18:1N-9	48 - 58
POLO - INSATURADOS	Linoléico C18:2N-6	10 - 14
	Linoléico C18:3N-3	0,60 máx.
<b>TOTAL SATURADOS</b>		<b>58 - 72</b>

\*Adición de TBHQ como antioxidante en concentraciones menores a 120 mg/Kg

## Vida Útil

El aceite de palma alto oleico rojo tiene una vida útil de 12 meses a partir de la fecha de empaque, teniendo en cuenta las recomendaciones de almacenamiento.

## Presentación

- Bidón de 20 L
- Al granel en vehículos con tanque en acero inoxidable o fibra de vidrio.

## Condiciones de Almacenamiento

- Utilizar el producto en su orden de recibo para asegurar su rotación.
- Almacenar en un lugar fresco, ventilado, limpio y seco alejado de olores.
- No refrigerar.
- Almacenar sobre estibas sin exceder su capacidad de arrume.

## Requisitos Legales

- Registro sanitario RSAD 1814703, vigente hasta el 20/09/2023
- Cumple con los requisitos de la NTC 5713.
- El aceite de palma alto oleico rojo es producido bajo estrictas prácticas de sostenibilidad, basadas en los criterios de la RSPO.

