

|   |                        |                            |  |                  |
|---|------------------------|----------------------------|--|------------------|
|  | ESPECIFICACION TECNICA |                            | Código<br><b>ET.CAL – 38</b><br>Revisión: 05 | Página<br>1 de 2 |
|   | <b>OLEINA VEGETAL</b>  |                            |  |                  |
| Fecha Emisión: 02/05/2016   |                        | Fecha Vigencia: 05/05/2016 |  |                  |

|                   |                |                            |  |            |
|-------------------|----------------|----------------------------|--|------------|
| <b>Autor</b>      | Belén Farías   | Responsable de Laboratorio |  | 02/05/2016 |
| <b>Revisión</b>   | Maricel Gaitán | Responsable de Calidad     |  | 03/05/2016 |
| <b>Aprobación</b> | Fabián Dadin   | Gerente General            |  | 05/05/2016 |

### 1. DESCRIPCIÓN.

Se denomina a los ácidos grasos vegetales a las sustancias oleosas que se obtienen por el procesamiento de neutralización de refinación de aceites. De origen 100% vegetal.

### 2. CARACTERISTICAS.

Los ácidos grasos son una excelente fuente de energía.  
Las características del ácido graso permite entregar una elevada fuente de ácido linoleico (omega 6) y ácidos linolenico (omega 3).

#### ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO




- ✓ Aspecto: sustancias oleosas, de color marrón oscura o negra. De olor característico y algo fuerte.
- ✓ Humedad y Volátiles: Máx. 2 %
- ✓ Acidez expresada como ácido Oleico: Mín. 55 %
- ✓ Material Saponificable. Mín. 90%
- ✓ Índice de Yodo: Mín. 119 unidades
- ✓ Viscosidad: Max 5 Poises
- ✓ Impurezas insolubles < 2%
- ✓ Ácidos Grasos Saturados < 27%
- ✓ Ácidos Grasos Oleico >18%
- ✓ Ácidos Grasos Linoleico > 40%
- ✓ Ácidos Grasos Linolenico >3%
- ✓ Ácidos Grasos Trans Totales < 2,5%
- ✓ Energía Metabolizable 8400 -8800 kcal/mg.


- ❖ Se cumplimenta con GMP+ BA3 "Mínimos requisitos. Lista Negativa" , GMP+ BA4 "Requisitos mínimos para muestreos y análisis" y GMP+ BA1 " Specific feed safety limits"

### 3. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ✓ Salmonellas: Ausencia en 25 grs

### 4. PRESENTACIÓN

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>A GRANEL EN CAMIONES</b> |  |
| <b>FLEXITANKS</b>           |  |
| <b>ISOTANKS</b>             |  |

|   |                        |  |                  |
|---|------------------------|--|------------------|
|  | ESPECIFICACION TECNICA | Código<br><b>ET.CAL – 38</b><br>Revisión: 05 | Página<br>2 de 2 |
|   | <b>OLEINA VEGETAL</b>  |  |                  |
| Fecha Emisión: 02/05/2016   |                        | Fecha Vigencia: 05/05/2016                   |                  |

5. **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Se recomienda almacenar el producto en tanques de acero de ser posible con agitación.

6. **VIDA ÚTIL:** 12 meses, manteniendo condiciones de almacenamiento.

7. **APLICACIONES:** Su uso industrial está tipificado para las siguientes actividades:

Producción de jabones.

Alimentación animal (crecimiento y engorde de animales peces).

Destilación para la obtención de componentes primarios, energías alternativas, etc.

8. **ANEXOS:** Se adjunta hoja de seguridad del producto.

