DESCRIPCIÓN : Material usado en la producción de alimentos para consumo humano, por lo que debe cumplir con los requerimientos de las leyes actuales y, adicionalmente, **DEBE SER LIBRE DE GLUTEN**. Corresponde a aceite de maravilla producido a partir de semillas oleaginosas de semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*), desgomado, neutralizado, blanqueado, winterizado y desodorizado.

PRESENTACIÓN : Botellas cilíndricas PET 1000 cc y 900 cc; etiqueta papel, rotulación específica
Bidón PET 5000 cc; etiqueta papel, rotulación específica

Código Int.	Formato	EAN 13	DUN 14
1060549	4 x 5 Litros	7801320240069	17801320240066
1060548	15 x 1 Litro	7801320220061	47801320220069
1060551	15 x 1 Litro	7801320220061	57801320220065
1060554	15 x 0.9 Litro	7801320000007	17801320000004

EAN 13 = código de barras botella
DUN 14 = código de barras cajas

INGREDIENTES : Aceite de Maravilla.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Porción: 1 cucharadita (5ml)		
Porciones por envase: 1000 (5L), 200 (1L), 180 (0.9L)		
	100 ml	**1 porción**
Energía (Kcal)	810	41
Proteínas (g)	0.0	0.0
Grasa Total (g)	90	4.5
Grasa Saturada (g)	9.6	0.5
Grasa Monoinsaturada (g)	35	1.8
Grasa Poliinsaturada (g)	46	2.3
Grasa Trans (g)	0.0	0.0
Omega 6 (g)	46	2.3
Colesterol (mg)	0.0	0.0
H. de Carbono disponible (g)	0.0	0.0
Azúcares Totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	0.0	0.0
Vitamina E (mg ET)	54	14%*
(*) En relación a la dosis diaria recomendada		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (Frecuencia: según programa de auditoría)**:**

APARIENCIA : A temperatura ambiente (20-25ºC) líquido viscoso de color amarillo-miel traslúcido brillante. Pasa prueba.

OLOR Y SABOR : Sabor y aroma característico del aceite, neutro, exento de aroma y sabor a moho, rancio, ácido, amargo o cualquier otro sabor o aroma diferente al característico. Pasa prueba.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Frecuencia: según programa de auditoría):

ACIDEZ : 0.25 % p/p máx. como ácido Oleico

COLOR LOVIBOND : 10 amarillo máx. / 1.2 rojo máx. / 0 azul máx. (A/R 5 ¼")

ÍNDICE PERÓXIDO : 1.0 meq. O_2/Kg máx. (al envasado)

CARACTERÍSTICAS VARIAS (Frecuencia: exigir certificado a proveedor, según programa de auditoría):

GLUTEN : Certificación y/o declaración de libre de Gluten de la planta elaboradora. Frecuencia: cada lote exigir certificado a proveedor.

TEST IDENTIFICACIÓN : Perfil de Ácidos Grasos

Nombre		Ésteres Metílicos (% p/p)
Ácido mirístico	C 14 : 0	0.1 máx.
Ácido palmítico	C 16 : 0	5 – 8
Ácido palmitoleico	C 16 : 1	0.5 máx.
Ácido esteárico	C 18 : 0	3 – 7
Ácido oleico	C 18 : 1	14 – 34
Ácido linoleico	C 18 : 2	55 – 72
Ácido linolénico	C 18 : 3	0.7 máx.

Nombre		Ésteres Metílicos (% p/p)
Ácido araquídico	C 20 : 0	0.2 máx.
Ácido gadoleico	C 20 : 1	0.2 máx.
Ácido behénico	C 22 : 0	1 máx.
Ácido erúcico	C 22 : 1	0.3 máx.
Ácido lignocérico	C 24 : 0	0.2 máx.
Ácido nervonico	C 24 : 1	0.2 máx.
Ácido grasos TRANS	---	2 máx.

DENSIDAD RELATIVA : 0.913 – 0.923 g/cc (20 ºC)

HUMEDAD : 0.2 % máx. (Karl Fisher)

ÍNDICE REFRACCIÓN : 1.467 – 1.469 (40 °C)

ÍNDICE YODO : 120 – 140

ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN : 186 – 194 mg KOH/g de aceite

JABÓN : 50 ppm máx.

PLOMO : 0.1 mg/Kg máx.

ARSÉNICO : 0.1 mg/Kg máx.

COBRE : 0.1 mg/Kg máx.

FIERRO : 1.5 mg/Kg máx.

BENZOPIRENO : 2 ppb máx.

HAPV : 5 ppb máx. como la suma de Hidrocarburos aromáticos policíclicos volátiles: benzo(a)pireno, benzo(b)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno, benzo(k)fluoranteno, dibenzo(a,h)antraceno, benzo(g,h,i)perileno e indeno (1,2,3-0,d)pireno.

PESTICIDAS : Según Resolución MINSAL RES-892.

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO:

El producto debe ser mantenido en lugar seco (65% HR) y fresco (< 25ºC) y oscuro
Duración 24 meses (2 años)

ROTULACIÓN: Nuevo esquema de fechado. Consideraciones:

a) El día fijo corresponderá al inicio del lote de producción del mes
b) El lote y fecha de vencimiento se mantendrán fijos hasta tanto termine el lote de producción o bien pase la situación c.
c) Si una producción ocurre en un cambio de mes, el número de mes del lote y fecha de vencimiento se actualizarán a las 0hrs del primer día.

FECHADO DEL ENVASE

Tipo de Fechado Cod planta/Cód línea_día_L:díaFIJOmesaño_ Hora:minuto
VENC_díaFIJO/mes/año

FECHADO DE LA CAJA

Tipo de Fechado Cod planta/Cód línea_día_L:díaFIJOmesaño_ Hora:minuto
VENC_díaFIJO/mes/año

Ejemplo:



Línea: R/3
Día de envasado: 26
Lote : 251017
Vencimiento: 25/10/19
Hora: 06:11

Versión Actual	Fecha	Capítulo o ítem	Descripción de la modificación
1	01/12/22	---	Se modifica codificación 959-24203 a código SAP Grupo Nutresa Productivo M300
2	23/08/23	---	Se incorpora exigencia libre de gluten