01/08/2024

FICHA TECNICA / ACEITE DE MARAVILLA ONZA

ORIGEN	:	**ONZA S.A. (CHILE)**
DESCRIPCIÓN GENERICA	:	**ACEITE DE MARAVILLA SACHET ONZA**
PRODUCTO	:	**ACEITE DE MARAVILLA / SOYA (80/20)**
PRESENTACIÓN	:	**CAJAS DE 300 SACHETS X 10ML.**
CONSERVACION	:	**MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO, ALEJADO DE LA LUZ SOLAR DIRECTA**
VIGENCIA	:	**12 MESES**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de aceites comestibles (Aceite de Girasol Refinado y Aceite de Soya Refinado) de estabilidad prolongada con aditivos autorizados, libre de materias extrañas y de ácidos grasos trans. Los aceites utilizados recibieron tratamiento de refinación fisicoquímica y desodorización por el proveedor de la materia prima.

INGREDIENTES (ORDEN DECRECIENTE)

80% Aceite de Girasol Refinado, 20% Aceite de Soja, Propilenglicol (SIN 1520), Terbutil hidroquinona (SIN 319), Ácido Cítrico (SIN 330) y Dimetilpolisiloxano (SIN 900).

USO NORMAL O PREVISTO DEL PRODUCTO

El Aceite Maxifrits 80/20, ha sido adaptado a las características del más alto nivel de estabilidad oxidativa y reduciendo la absorción de aceite en los productos de fritura, logrando una gran estabilidad y resistencia a las altas temperaturas, mejor sabor, mayor duración y dorados perfectos. Este aceite ha sido desarrollado especialmente para la fritura industrial de profundidad, papas corte francés, nuggets de pollo y pescado frito. Pollo, Carnes y Verduras salteadas. En general, un aceite muy versátil en toda la gama de la cocina e industria.

También es muy adecuado para aliñar ensaladas y salsas, dando una textura mas suave y lubricada.

Parámetros Físico-Químicos	Valor Referencial	Especificaciones	Método
Acidez libre (% expresado como ácido oléico)	0.03	Máx: 0,05	AOCS Ca 5a-40 (97)
Índice de Peróxidos ($MeqO_2$/Kg de aceite) al momento de la elaboración y despacho	0.18	Máx: 1,0	AOCS Cd 8b-90
Índice de Peróxidos ($MeqO_2$/Kg de aceite) durante su vida útil almacenado correctamente	0.18	Máx: 10	AOCS Cd 8b-90
Jabones (ppm)	0	Máx: 6	Iram 5599
Fosforo (ppm)	0.25	Máx: 5	AOCS Ca 12 - 55
Húmedad y materias volátiles (%)	0.01	Máx: 0,2	Iram 5510
Color (Lovibond 5 ¼")	0,8 R/7,2 Y/0 B	Máx: 1,2R/10Y/0B	AOCS Cc 13b - 45
Grasas Trans (%)	0.25	Máx: 2	AOCS Ce 2-66 / AOCS Ce 1h-05
Propiedades Organolépticas	Aspecto líquido viscoso, limpio y traslúcidos libre de sedimentos y/o partículas extrañas, color amarillo claro, sabor suave tenuemente característico a la semilla de origen, olor suave agradable y libre de rancidez.		

Metales Pesados	Hierro	No detectable	Máx: 1,5mg/kg	Ref. DS 977/96
	Cobre	No detectable	Máx: 0,1mg/kg	
	Plomo	No detectable	Máx: 0,1mg/kg	
	Arsénico	No detectable	Máx: 0,1mg/kg	
Aditivos	Ácido Citrico	51.4	Máx: 60 mg/Kg	Según BPF de Dto. 106/08
	TBHQ Terbutilhidroquinona	171	Máx: 200 mg/kg	Ref. DS 977/96
	Dimetilpolisiloxano	8.9	Máx: 10 mg/kg	Ref. DS 977/96
	Propilenglicol	662	Máx: 739 mg/kg	Según BPF de Dto. 106/08
Materia extraña (metálica y no metálica)	Ausencia			

Características Microbiológicas
Los Aceites no son susceptibles a la contaminación microbiana ya que debe haber un nutriente que contiene una fase acuosa, en la cual, el organismo puede crecer. Con un nivel de humedad por debajo de 0,1% y un valor de actividad del agua (aw) de menos de 0,4 este producto no será compatible con crecimiento microbiano.

Nota: El producto suministrado cumple con lo establecido en el D.S. 977/96 en los artículos: 160, 162, 248, 249 y 252.
Envasado bajo Resolución Exenta Seremi Salud Nº 34410 del 03-11-2014
Estándar de Calidad: Nch 2861-2011 Certificación de Aseguramiento de Calidad HACCP

GRUPOS VULNERABLES

No se identifican.

ALERGENICIDAD

El aceiteno es ni contiene producto alérgenos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL				
Porción: 10 ml				
Formato:	2 L	5 L	10 L	206 L
Porciones por envase:	200	500	1.000	20.600
Tamaño del envase (ml):	2,000	5.000	10.000	206.000

	100 ml	1 Porción
Energía/ valor energético (kcal)	832	83.2
Proteínas (g)	0.0	0.0
Grasas totales (g)	92	9.2
Grasa saturadas (g)	9.4	0.94
Grasas monoinsaturadas (g)	33.1	3.3
Grasas poliinsaturadas Omega-6 (g)	48	4.8
Grasas poliinsaturadas Omega-3 (g)	1.5	0.2
Acidos grasos trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	0.0	0.0
Hidratos de carbono disponibles (g)	0.0	0.0
Azúcares totales (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	0.0	0.0

Area de Aseguramiento de Calidad
ONZA S.A.
Los Espinos 2928, Macul, Santiago, Chile
(56-2) 238 2115