

**FICHA TÉCNICA**

CÓDIGO	DES-FTE-07
VERSIÓN	23
FECHA DE VIGENCIA	27/02/25
PAGINAS	1 De 2

Producto:	ESPECIAL FRYTOL LIQUIDO
CÓDIGO INTERNO	Presentación Garrafa X 20L: 00000346 Presentación BAG IN BOX X 20L: 00007559
DESCRIPCIÓN	100% mezcla de aceites vegetales previamente, blanqueados, refinados y desodorizados, resistente a altas temperaturas.
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (Oleína de Palma y Aceite de soya), antioxidante (TBHQ: 100 ppm) y antiespumante (Dimetilpolisiloxano: 2 ppm).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor: Neutro Sabor: Neutro
---------------------------------------	-------------------------------

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr><th>Análisis</th><th>Especificación</th><th>Método o Equipo</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Humedad (%)</td><td>0,05 Máx</td><td>NTC 287:2018</td></tr> <tr><td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td><td>Máx 3,0 R/ 55 A</td><td>Colorímetro Lovibond PFX 990</td></tr> <tr><td>Acidez (% como oleico)</td><td>0,06 máx</td><td>NTC 218:2011</td></tr> <tr><td>Índice de peróxidos (meq O2/Kg):</td><td>En planta: Máx. 0,5 Fuera de planta Máx. 5**</td><td>AOCS Cd8b-90</td></tr> <tr><td>Cloud Point (°C)</td><td>≤ 5</td><td>AOCS Cc6-25</td></tr> <tr><td>Periodo de Inducción (hr a 110°C)*</td><td>13 min</td><td>NTC 5658:2009</td></tr> <tr><td>Punto de Humo (° C)*</td><td>210 Min</td><td>AOCS Cc 9a48</td></tr> <tr><td>Ácidos grasos Trans (g/100 g)</td><td>1 Máx</td><td>AOCS Ce266 y Ce 1a-13</td></tr> </tbody> </table> <p>*Parámetro cuando el cliente lo requiera **Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendada</p>	Análisis	Especificación	Método o Equipo	Humedad (%)	0,05 Máx	NTC 287:2018	Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 3,0 R/ 55 A	Colorímetro Lovibond PFX 990	Acidez (% como oleico)	0,06 máx	NTC 218:2011	Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5 Fuera de planta Máx. 5**	AOCS Cd8b-90	Cloud Point (°C)	≤ 5	AOCS Cc6-25	Periodo de Inducción (hr a 110°C)*	13 min	NTC 5658:2009	Punto de Humo (° C)*	210 Min	AOCS Cc 9a48	Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1 Máx	AOCS Ce266 y Ce 1a-13
Análisis	Especificación	Método o Equipo																										
Humedad (%)	0,05 Máx	NTC 287:2018																										
Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 3,0 R/ 55 A	Colorímetro Lovibond PFX 990																										
Acidez (% como oleico)	0,06 máx	NTC 218:2011																										
Índice de peróxidos (meq O2/Kg):	En planta: Máx. 0,5 Fuera de planta Máx. 5**	AOCS Cd8b-90																										
Cloud Point (°C)	≤ 5	AOCS Cc6-25																										
Periodo de Inducción (hr a 110°C)*	13 min	NTC 5658:2009																										
Punto de Humo (° C)*	210 Min	AOCS Cc 9a48																										
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1 Máx	AOCS Ce266 y Ce 1a-13																										

INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	<table border="1"> <thead> <tr><th colspan="4">METALES CONTAMINANTES</th></tr> <tr><th>Parámetro</th><th>Límite máx</th><th>Frecuencia</th><th>Método</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Hierro (Fe)</td><td>1,5 mg/Kg</td><td rowspan="4">Anual</td><td>Externo</td></tr> <tr><td>Cobre (Cu)</td><td>0,1 mg/Kg</td><td>Externo</td></tr> <tr><td>Plomo (Pb)</td><td>0,1 mg/Kg</td><td>Externo</td></tr> <tr><td>Arsénico (As)</td><td>0,1 mg/Kg</td><td>Externo</td></tr> <tr><th colspan="4">PLAGUICIDAS CONTAMINANTES</th></tr> <tr><td>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-PCB OMS)</td><td>1,5 pg/g grasa</td><td rowspan="4">Anual</td><td>Externo</td></tr> <tr><td>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</td><td>0,75 pg/g grasa</td><td>Externo</td></tr> <tr><td>Benzo(a)pireno</td><td>2 µg/Kg peso fresco</td><td>Externo</td></tr> <tr><td>Cipermetrin</td><td>0,5 mg/Kg</td><td>Externo</td></tr> </tbody> </table>	METALES CONTAMINANTES				Parámetro	Límite máx	Frecuencia	Método	Hierro (Fe)	1,5 mg/Kg	Anual	Externo	Cobre (Cu)	0,1 mg/Kg	Externo	Plomo (Pb)	0,1 mg/Kg	Externo	Arsénico (As)	0,1 mg/Kg	Externo	PLAGUICIDAS CONTAMINANTES				Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-PCB OMS)	1,5 pg/g grasa	Anual	Externo	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa	Externo	Benzo(a)pireno	2 µg/Kg peso fresco	Externo	Cipermetrin	0,5 mg/Kg	Externo
METALES CONTAMINANTES																																							
Parámetro	Límite máx	Frecuencia	Método																																				
Hierro (Fe)	1,5 mg/Kg	Anual	Externo																																				
Cobre (Cu)	0,1 mg/Kg		Externo																																				
Plomo (Pb)	0,1 mg/Kg		Externo																																				
Arsénico (As)	0,1 mg/Kg		Externo																																				
PLAGUICIDAS CONTAMINANTES																																							
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas(EQT PCDD/F-PCB OMS)	1,5 pg/g grasa	Anual	Externo																																				
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0,75 pg/g grasa		Externo																																				
Benzo(a)pireno	2 µg/Kg peso fresco		Externo																																				
Cipermetrin	0,5 mg/Kg		Externo																																				

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	No aplica por ser un producto 100% graso.
--	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr><th colspan="2">Contenido</th></tr> <tr><th colspan="2">100 mL</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Calorías (kcal)</td><td>828</td></tr> <tr><td>Grasa Total (g)</td><td>92</td></tr> <tr><td>Grasa Saturada (g)</td><td>31</td></tr> <tr><td>Grasa Monoinsaturada (g)</td><td>35</td></tr> <tr><td>Grasa Poliinsaturada (g)</td><td>25</td></tr> <tr><td>Grasa trans (mg)</td><td>560</td></tr> <tr><td>Carbohidratos Totales (g)</td><td>0,0</td></tr> <tr><td>Fibra dietaria (g)</td><td>0,0</td></tr> <tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>0,0</td></tr> <tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td>0,0</td></tr> <tr><td>Proteína (g)</td><td>0,0</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>0,0</td></tr> </tbody> </table> <p>No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc.</p>	Contenido		100 mL		Calorías (kcal)	828	Grasa Total (g)	92	Grasa Saturada (g)	31	Grasa Monoinsaturada (g)	35	Grasa Poliinsaturada (g)	25	Grasa trans (mg)	560	Carbohidratos Totales (g)	0,0	Fibra dietaria (g)	0,0	Azúcares totales (g)	0,0	Azúcares añadidos (g)	0,0	Proteína (g)	0,0	Sodio (mg)	0,0
Contenido																													
100 mL																													
Calorías (kcal)	828																												
Grasa Total (g)	92																												
Grasa Saturada (g)	31																												
Grasa Monoinsaturada (g)	35																												
Grasa Poliinsaturada (g)	25																												
Grasa trans (mg)	560																												
Carbohidratos Totales (g)	0,0																												
Fibra dietaria (g)	0,0																												
Azúcares totales (g)	0,0																												
Azúcares añadidos (g)	0,0																												
Proteína (g)	0,0																												
Sodio (mg)	0,0																												



FICHA TÉCNICA

CÓDIGO	DES-FTE-07
VERSIÓN	23
FECHA DE VIGENCIA	27/02/25
PAGINAS	2 De 2

Producto:	ESPECIAL FRYTOL LIQUIDO																		
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en proceso de freído, en restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc.																		
USOS NO PREVISTOS	No consumir directamente, este producto es para uso industrial en alimentos. No usar como producto o ingrediente para cosméticos, ni para el sector farmacéutico. No reempacar.																		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	Manténgase en un lugar fresco, seco y libre de olores contaminantes. Estibar el producto y apilar máximo 4 garrafas y en Bag in Box. Evitar la incidencia de la luz solar directa.																		
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Garrafa plástica y Empaque Bag in Box (Bolsa PETMET con válvula ARM y caja de cartón corrugado). Presentación 20 litros.																		
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en una de las caras de la garrafa o Bag in Box después de la palabra LOTE/VENCE.																		
VIDA ÚTIL ESPERADA	12 meses en almacenamiento.																		
POBLACIÓN VULNERABLE	Niños menores a 4 años.																		
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	<table border="1"><thead><tr><th>NOMBRE</th><th>PRESENCIA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)</td><td>NO</td></tr><tr><td>Crustáceos y sus productos.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Huevos y sus productos.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Pescados y productos pesqueros.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Maní, soya y sus productos.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Leche y productos lácteos (lactosa incluida)</td><td>NO</td></tr><tr><td>Nueces de árboles y productos derivados.</td><td>NO</td></tr><tr><td>Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.</td><td>NO</td></tr></tbody></table>	NOMBRE	PRESENCIA	Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)	NO	Crustáceos y sus productos.	NO	Huevos y sus productos.	NO	Pescados y productos pesqueros.	NO	Maní, soya y sus productos.	NO	Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO	Nueces de árboles y productos derivados.	NO	Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO
NOMBRE	PRESENCIA																		
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos; entre otros)	NO																		
Crustáceos y sus productos.	NO																		
Huevos y sus productos.	NO																		
Pescados y productos pesqueros.	NO																		
Maní, soya y sus productos.	NO																		
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO																		
Nueces de árboles y productos derivados.	NO																		
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO																		
REGULACIONES APLICABLES	Decreto 3075/1997 - Resolución 2674/2013 Requisitos buenas practicas de manufactura. Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas. Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas. Resolución 4506/2014 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. Resolución 2906/2007 - Límites máximos de residuos Plaguicidas. Resolución 2066/2024 Reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans																		
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER PARVE																		
REVISADO POR																			
CARGO	Ingeniero de Investigación y desarrollo																		
APROBADO POR																			
	Jefe de investigación y desarrollo																		
<p>C.I. Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGRA S.A.S Bogotá D.C. Cra. 46 N.º 13 - 95 PBX: (601) 519 09 00 Ext: 141 Planta: Cra 46 N.º 13 - 56 Linea gratuita Nacional: 018000942121. E-mail: servicio.maestro@sigra.com www.sigra.com</p>																			