



Productos Industriales

Información técnica y aplicaciones



ACEITE CRUDO DE PALMA

CRUDOS



Nombre del Producto Aceite de Palma Crudo

Presentación GRANEL

Descripción

Aceite vegetal obtenido del mesocarpio carnoso del fruto de la palma de aceite (*Elaeis guineensis*). De consistencia sólida a temperatura ambiente, de color rojo y olor característico.

Uso

En la industria alimenticia para la refinación de aceites y en la industria de concentrado para animales.

Contenido nutricional

Porción	14g
Energía total	530 kJ
Energía total	130 Kcal
Grasa total	14 g

Almacenaje

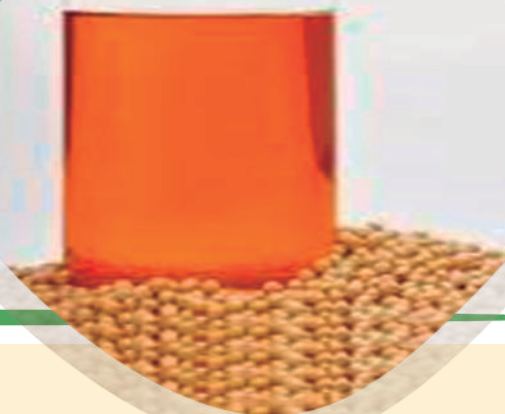
En tanques de almacenamiento de material adecuado, que no contengan humedad.

Especificaciones físico químicas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO
% ACIDEZ:	Oleico: 3.86 max	Palmitico: 3.5 max	GCP-IT-02
PUNTO DE FUSIÓN:	36° C - 37°C		GCP-IT-17
INDICE DE YODO:	50-55		GCP-IT-25
COLOR:	Amarillo: N/R		N/R
	Rojo: N/R		
	Azul: N/R		
HUMEDAD:	0.18 Max		GCP-IT-06
IMPUREZAS:	trazas o max 0.05%		GCP-IT-19
DOBI:	2.3 MIN		GCP-IT-07
PRESENCIA ACEITE MINERAL: *	N/R		N/R
TEMPERATURA CARGUE:	55°C-60°C		-----

ACEITE CRUDO DE SOYA

CRUDOS



Nombre del Producto Aceite Soya Crudo

Presentación GRANEL

Descripción

Aceite vegetal totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, Producto 100% vegetal , extraído de la semilla de soya (glyne soya sieb y zuco) Contenido minimo 65 ppm maximo .

Uso

En la industria alimenticia para la refinación de aceites y en la industria de concentrado para animales.

Contenido nutricional

Porción	14g
Energía total	530 kJ
Energía total	130 Kcal
Grasa total	14 g

Almacenaje

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- A la temperatura no mayor a 45 oC sin fuentes de calor cercanas, ni productos aromáticos o desinfectantes próximos. Evitar contacto con superficies de (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	MÉTODO
Acidez (expresado en ácido oleico)	0,065 Máximo	%	NTC 218
Índice de peróxidos (meq O2/Kg grasa)	0,5 Máximo	%	NTC 236
Humedad	0.1 Máximo	%	NTC 287
Color Rojo Lovibond (celda de 5 1/4)	2.0 Máximo	-----	NTC 564
Color Amarillo Lovibond (celda de 5 1/4)	25 Maximo	-----	NTC 564
Índice de refracción (40°C)	1,4662 - 1,4682	-----	NTC 289

VIDA ÚTIL

1 AÑO

CARACTERÍSTICAS

Aceite vegetal totalmente refinado, blanqueado y desodorizado, Producto 100% vegetal , extraído de la semilla de soya (glyne soya sieb y zuco) Contenido minimo 65 ppm maximo 120 ppm de TBHQ como antioxidante.

ACEITE CRUDO DE PALMISTE PKO

CRUDOS



Nombre del Producto Aceite Palmiste Crudo

Presentación GRANEL

Descripción

Aceite vegetal obtenido de la semilla del fruto de la palma de aceite. De consistencia semisólida a temperatura ambiente, de color rojo- amarillo y color característico.

Uso

En la industria alimenticia.

Contenido nutricional

Porción	14g
Energía total	530 kJ
Energía total	130 Kcal
Grasa total	14 g

Almacenaje

En tanques de almacenamiento de material adecuado, que no contengan humedad.

Químicas

Este producto cumple con los requerimientos internacionales sobre contenido residual de: pesticidas y metales pesados.
Este está libre de impurezas del proceso (lodos) y cuerpos extraños (metales, madera, plásticos y fibras sintéticas).

Especificaciones físico químicas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
% ACIDEZ:	Oleico: 3.02 Max Palmitico: 2.7 Max Laurica: 2.2 Max	GCP-IT-02
PUNTO DE FUSIÓN:	28° Max	GCP-IT-17
INDICE DE YODO:	14-21	GCP-IT-26
COLOR:	Amarillo: N/R Rojo: N/R Azul: N/R	N/R
HUMEDAD:	0.35 Max	GCP-IT-06
IMPUREZAS:	trazas o max 0.05%	GCP-IT-25
INDICE DE PEROXIDOS:*	N/R	N/R
JABÓN:*	N/R	N/R
DOBI:	N/R	N/R
PRESENCIA ACEITE MINERAL: *	N/R	N/R
TEMPERATURA CARGUE:	55°C-60°C	



ACEITES REFINADOS



ACEITE REFINADO DE PALMA

REFINADOS



Nombre del Producto

Aceite Palma RBD

Presentación

Granel

Descripción

Aceite comestible refinado, blanqueado y desodorizado. De consistencia líquida a temperaturas mayores al punto de fusión, de color amarillo claro, sin olor y sabor.

Ingredientes

Aceite de plama RBD, desodorizados (RBD) Contenido 65 ppm de TBHQ como antioxidante

Usos

En formulación de galleta, productos alimenticios deshidratados, productos lácteos y frituras en general. frituras en general.

Tiempo de vida

1 año máximo dependiendo condiciones de almacenamiento.

Instrucciones para conservación

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- A temperatura no mayor a 45oC, sin fuentes de calor cercanas, ni productos aromáticos o desinfectantes próximos. Evitar uso de utensilios de metal (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

REQUISITO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Acidez como ácido oleico (%)	0,07 Máximo	NTC 218
Índice de peróxidos (meq O2/Kg grasa)	0,5 Máximo	NTC 236
Humedad	0.08 Máximo	NTC 287
Color Rojo Lovibond (celda de 5 1/4)	2,4 Máximo	NTC 564
Color Amarillo Lovibond (celda de 5 1/4)	51 Maximo	NTC 564
Índice de refracción (40°C)	1,4574 - 1,4590	NTC 289
Punto de fusión	35°C a 38°C	NTC 213
Sólidos (%)	N10 48-52	AOCS Cd 16b - 93
	N20 21-25	
	N30 6-9	
	N35 3-5	
	N40 1-4	
Sabor / Olor	Característico	---

ACEITE OLEÍNA DE PALMA

REFINADOS



Nombre del Producto

Aceite de Oleína de Palma

Presentación

A Granel

Descripción

Aceite vegetal refinado, blanqueado, fraccionado y desodorizado. Líquido a temperatura ambiente, sin olor y sabor.

Ingredientes

Producto elaborado con aceite vegetal (Oleína de palma) y antioxidante (TBHQ).

Usos

Es utilizado en frituras de snacks, papas, yuca, plátano, hojuelas productos de maíz y todo producto alimenticio que se desee freír. Tiene alta estabilidad a las condiciones bajo las cuales se fríen los productos alimenticios. Es apropiado para frituras de inmersión.

Contenido nutricional

Porción	14g
Energía total	530 kJ
Energía total	130 Kcal
Grasa total	14 g

Tiempo de vida

1 año máximo dependiendo condiciones de almacenamiento.

Instrucciones para conservación

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- Temperaturas menores a 15 °C, puede presentar turbidez, lo que no significa que el producto esté en mal estado. Evitar uso de utensilios de metal (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

PARAMETRO	MÉTODO DE MEDICIÓN	ESPECIFICACION NORMA TECNICA O METODO AOAC	FRECUENCIA	ESPECIFICACIÓN DE NORMA
Acidez	Titulacion	NTC 218	Por lote	0,1 máx.
Humedad y materia volatil	Balanza para determinacion de humedad	NTC 287	Por lote	0,1 máx.
Color rojo	Lovibond	Informativo	Por lote	3 máx.
Indice de Peroxidos mg O2/Kg grasa	Titulacion	NTC 236	Por lote	1 máx.
Jabón residual	Extraccion por solventes	NTC 235	Por lote	Negativo

ESTEARINA DE PALMA

REFINADOS



Nombre del Producto Estearina RBD

Presentación GRANEL

Descripción Aceite vegetal obtenido del fruto de la plama, refinado, blanqueado y desodorizado. De consistencia sólida a temperatura ambiente de color blanco/ amarillento.

Ingredientes Estearina de palma y TBHQ

Uso Industria alimenticia.

Contenido nutricional	Porción	14g
	Energía total	530 kJ
	Energía total	130 Kcal
	Grasa total	14 g

Vida útil 1 año máximo en condiciones apropiadas de almacenamiento.

Almacenaje

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- Estibar de acuerdo a las especificaciones del embalaje.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- Almacenar a temperaturas no mayores de 40 °C, alejada de fuentes de calor y productos aromático o desinfectantes.
- Evitar uso de utensilios de metal (cobre, hierro galvanizado, bronce, latón).

Especificaciones físico químicas

PROPIEDAD	ESPECIFICACIÓN		
%ACIDEZ	Oleico: <0,1		palmitico: NR
PUNTO DE FUSIÓN°C	50 - 52		
ÍNDICE DE (YODO) (gr) I/100gr grasa	NR		
FÓSFORO (PPM)	NR		
COLOR (Iovibond) MAX.	Amarillo: NR	Rojo: 3,0	Azul: NR
COLD TEST	NR		
% HUMEDAD (H2O)	<0,1		
ÍNDICE DE PERÓXIDOS (meq.O2/Kg grasa)	1,0 (máx)		
ÍNDICE DE REFRACCIÓN	NR		
JABÓN (PPM)	NEGATIVO		
DOBI	NR		
SÓLIDOS	70 +/-2 (10°C) , 56 +/-2 (20°C), 37 +/-2 (30°C), 28+/-2 (35°C), 21+/-2 (40°C)		

ACEITE PALMISTE RBD

REFINADOS

Nombre del Producto Aceite Palmiste RBD

Presentación Granel en pipas (GRA3)

Descripción

Aceite vegetal obtenido de la semilla del fruto de la palma, reginado, blanqueado y desodorizado. De consistencia semisólida a temperatura ambiente, de color amarillo claro.

Ingredientes

Aceite de palmiste y TBHQ

Uso

En la industria alimenticia.

Contenido nutricional

Porción	14g
Energía total	530 kJ
Energía total	130 Kcal
Grasa total	14 g

Vida útil

1 año máximo en condiciones apropiadas de almacenamiento.

Almacenaje

- Almacenar en lugares frescos y secos.
- Estibar de acuerdo a las especificaciones del embalaje.
- No exponer al sol y aire durante largos periodos de tiempo.
- Almacenar a temperaturas no mayores de 40 oC, sin fuentes de calor cercanas, ni productos aromáticos o desinfectantes próximos. Evitar uso de utensilios de

Especificaciones físico químicas

PARAMETRO		ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	MÉTODO
Acidez (expresado en acido oleico)		0,07 Máximo	%	NTC 218
Acidez (expresado en acido Laurico)		0,05 Máximo	%	NTC 219
Punto de fusión		27-29	°C	NTC 213
Humedad		0,05 Máximo	%	NTC 287
Color Rojo Lovibond (celda		1,5 Máximo	-----	NTC 564
Color Amarillo Lovibond		15 Máximo	-----	NTC 564
Índice de peróxidos (meq		0,5 Máximo	(meq O2/Kg rasa)	NTC 236
Olor y sabor		Neutro	-----	SENSORIAL
Índice de refracción (40°C)		1,4504 -1,4515	-----	NTC 289
C: 12	Acido laurico	45-55	%	NTC 5012
C 14:0	Ácido mirístico	14-18	%	NTC 5013
C 18:0	Ácido esterico	1,0-3,0	%	NTC 5013
C 18:1	Ácido oleico	12--19	%	NTC 5013

ÁCIDOS GRASOS

SUBPRODUCTOS DE REFINERÍA



Nombre del Producto

Ácidos Grasos

Presentación

A granel

Descripción

Mezcla de ésteres de ácidos grasos los cuales se han obtenido mediante el proceso de refinación física de los aceites vegetales en la etapa de destilación. De consistencia sólida a temperatura ambiente, de color amarillo - café, olor característico.

Para la industria Jabonera.

Almacenaje

En tanques de almacenamiento de material adecuado, que no contengan humedad.

Especificaciones físico químicas

ASC-IT-15

ASC-IT-06

ASC-IT-17

% Acidez:

Palmitico: Minimo 85%

Humedad:

Max 0,5%

Punto de Fusion

Max 48°C

Indice de yodo

45.9%

ACIDULADO DE SOYA



Nombre del Producto

ACIDULADO DE SOYA

Usos

Este producto es destinado en aplicaciones alimenticias e industriales.

Descripción

Procede de la extracción y refinación del aceite crudo de soya para consumo humano, es ideal para la formulación de alimento balanceado animal dada su alta aportación calórica y excelente palatabilidad en ácido linoleico. También es usado en menor medida para la realización de mezclas de jabones.

Características Nutricionales

Parámetro	Mínimo %	Máximo %	Método de análisis
Humedad		5	NTC 488
Acidez, %oleico		4.9	NTC 218
Índice Peróxidos		3 meq/kg	NTC 236
Densidad		0,98 g/ml	NTC 336

Características físicas

Aspecto / Textura: Líquida
Color: Café claro

Restricciones de uso

Altos niveles de inclusión en formulación pueden causar problemas de peletización del producto.

Embalaje y condiciones de entrega

El producto debe transportarse en carotankers aptos para el subproductos (a granel)

Vida útil

Puede durar seis (4) meses en buenas condiciones de almacenamiento y siguiendo las buenas prácticas de manipulación.

Características Físicoquímicas

Estas especificaciones son medidas en cada despacho.

Características	Especificación
% Grasa	90% min
% de humedad, lodos y gomas	10% max



INFORMACION Y CONTACTO COMERCIAL

OPCIONES AGRICOLAS SAS
NIT. 901.469.501-0
CALLE 15 NO 79 D -16 PISO 3
comercial@opcionesagricolas.com
TEL. 302 239 5450



**OPCIONES
AGRICOLAS
S.A.S**

Tu mejor opción