

1. Producto:

ACEITE ACIDULADO DE SOYA

2. Descripción:

Subproducto de la refinación del aceite de soya para generar producto apto para el consumo humano.

3. Destino:

Materia prima para elaboración de dietas para consumo animal.

4. Especificaciones técnicas:

Características Físico – Químicas

NUTRIENTE	GARANTÍA	CANTIDAD	UNIDAD
Acidez expresado en % de ácido oleico	Valor medio	38 – 60	%
Peróxidos mEq O ₂ /kg	Máximo	--	%
Impurezas	Máximo	--	%
Humedad	Máximo	3%	%
Energía Metabolizable		7500	Kcal/kg
Ácidos Grasos			
Láurico (C12:0)	Mínimo	< 0.1	%
Mirístico (C14:0)	Valor Medio	0.1	%
Pentadecanoico (C15:0)		< 0.1	%
Palmítico (C16:0)	Mínimo	7.8	%
Palmitoleico (C16: 1)	Mínimo	0.1	%
Héptadecanoico (C17:0)	Mínimo	0.1	%
Estéarico (C18:0)	Mínimo	3.08	%
Elaídico (C18: 1n9t)	Valor Medio	< 0.1	%
Oleico (C18:1n9c)	Mínimo	38.9	%
Linoléico (C18:1n9c)	Mínimo	44.2	%
Linolénico (C18:3n3)	Mínimo	1.5	%
Araquídico (C20:0)	Mínimo	0.4	%
Eicosenoico (C20:1n9)	Mínimo	0.2	%
Behénico (C22:0)	Mínimo	0.8	%
Tricosanoico (C23:0)	Mínimo	0.1	%

Nota: Los laboratorios utilizados para los análisis son Ángel Bioindustrial y Nutri Análisis

Características Organolépticas

Parámetro	Valor
Estado físico	Líquido viscoso
Color	Café

COMERCIALIZADORA Y REPRESENTACIONES ANTIOTRADING S.A.S.

Medellín: Calle 63 A Sur No. 39 A- 205 Sabaneta – Antioquia PBX: (4) 3010388

Bucaramanga: Calle 47 No. 29 - 33Of. 401 Tel: (7) 6575315

FICHA TÉCNICA TECHNICAL SHEET	CÓDIGO	Ficha Técnica
	DEPTO. TÉCNICO V.1	10-2013
	VERSIÓN	9OCT13

Olor	Característico
------	----------------

5. Presentación:

Bidones de 20 kg, Canecas 200 kg, Carrotanque (≥ 8 ton).

6. Vida útil:

Seis (6) meses.

7. Precauciones:

- Consérvese en lugar fresco en taques.
- Manténgase en ambiente ventilado, seco y libre de plagas.
- Evitar luz directa del sol, agentes oxidantes y cloro.
- Manténgase fuera del alcance de los niños.