

 <p><b>Suraceites</b> S.A. NIT: 900.281.157-7</p>	<p><b>FICHA TECNICA MEZCLA ACEITES</b></p>	<p>Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: Febrero 27 2020</p>
--	--	---

<p><b>Nombre genérico y comercial del alimento</b></p>	<p>Mezcla de aceites vegetales - <b>SURAY</b></p>
<p><b>Nombre del Fabricante o Proveedor NIT</b></p>	<p><b>SURACEITES S.A. NIT: 900.281.157-7</b></p>
<p><b>Número del Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento</b></p>	<p>Registro Sanitario Numero <b>RSAD18I5303</b></p>
<p><b>Descripción del Alimento</b></p>	<p>Mezcla de Aceites vegetales procesado con las siguientes características: aceite refinado de soya con mínimo del 40% y máximo 60% de súper Oleína de palma.</p> <p>Corresponde a aceite comestible, es decir aceite apto para el consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o fisicoquímicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, desgomado, blanqueado, desodorizado y perfectamente refinado. Punto de humo: 200°C</p>
<p><b>Ingredientes</b></p>	<p>Mezcla de Aceites Vegetales Soya-Oleína de palma.</p>
<p><b>Características Organolépticas</b></p>	<p>Color: amarillo claro ligeramente dorado Aspecto: Líquido viscoso transparente Sabor: Neutro característico (inoloro). Olor : Inoloro</p>

<p><b>Características fisicoquímicas</b></p>	<p>Norma que cumple NTC 400 aceite de mezcla</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Índice de Refracción a 25 °C</td> <td>1,448</td> <td>1,476</td> </tr> <tr> <td>Materia Insaponificable, en %</td> <td>-</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido oleico, en %</td> <td>-</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido, miliequivalente de oxígeno</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peróxido/kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>En fabrica</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Fuera de fabrica</td> <td>-</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Material y material volátil, %</td> <td>-</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Impurezas Insolubles, %</td> <td>-</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Contenido de jabón residual, en mg/kg</td> <td>-</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Contaminantes, en mg/kg</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>-</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>-</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>-</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Arsénico</td> <td>-</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Fosforo</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Determinación del aceite mineral</td> <td colspan="2">Negativa</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	MINIMO	MAXIMO	Índice de Refracción a 25 °C	1,448	1,476	Materia Insaponificable, en %	-	1,5	Acidez expresada como ácido oleico, en %	-	0,1	Índice de peróxido, miliequivalente de oxígeno			Peróxido/kg			En fabrica	-	1	Fuera de fabrica	-	5	Material y material volátil, %	-	0,5	Impurezas Insolubles, %	-	0,05	Contenido de jabón residual, en mg/kg	-	10	Contaminantes, en mg/kg			Hierro	-	1,5	Cobre	-	0,1	Plomo	-	0,1	Arsénico	-	0,1	Fosforo	-	3	Determinación del aceite mineral	Negativa	
	REQUISITOS	MINIMO	MAXIMO																																																				
Índice de Refracción a 25 °C	1,448	1,476																																																					
Materia Insaponificable, en %	-	1,5																																																					
Acidez expresada como ácido oleico, en %	-	0,1																																																					
Índice de peróxido, miliequivalente de oxígeno																																																							
Peróxido/kg																																																							
En fabrica	-	1																																																					
Fuera de fabrica	-	5																																																					
Material y material volátil, %	-	0,5																																																					
Impurezas Insolubles, %	-	0,05																																																					
Contenido de jabón residual, en mg/kg	-	10																																																					
Contaminantes, en mg/kg																																																							
Hierro	-	1,5																																																					
Cobre	-	0,1																																																					
Plomo	-	0,1																																																					
Arsénico	-	0,1																																																					
Fosforo	-	3																																																					
Determinación del aceite mineral	Negativa																																																						
<p><b>Características microbiológicas</b></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Totales / g</td> <td>&lt;11</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras</td> <td>&lt;100 UFC</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITOS	LIMITE MAXIMO	NMP Coliformes Totales / g	<11	NMP Coliformes Fecales /g	<3	Recuento de mohos y levaduras	<100 UFC																																														
REQUISITOS	LIMITE MAXIMO																																																						
NMP Coliformes Totales / g	<11																																																						
NMP Coliformes Fecales /g	<3																																																						
Recuento de mohos y levaduras	<100 UFC																																																						
<p><b>Presentación Comercial</b></p>	<p>Frasco: 450cm<sup>3</sup>, 500 cm<sup>3</sup>, 800cm<sup>3</sup>, 900cm<sup>3</sup>, 1000cm<sup>3</sup>, 2000cm<sup>3</sup>, 2800cm<sup>3</sup>, 3000cm<sup>3</sup>,</p>																																																						

 <p><b>Suraceites</b> S.A. NIT: 900.281.157-7</p>	<p align="center"><b>FICHA TECNICA MEZCLA ACEITES</b></p>	<p>Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: Febrero 27 2020</p>
--	---	---

	5000cm <sup>3</sup> , Garrafa de 18litros y 20 litros
<p align="center"><b>Tipo y Características del empaque</b></p>	<p>Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional, resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud.</p>
<p align="center"><b>Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento</b></p>	<p>Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.</p>
<p align="center"><b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b></p>	<p>Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.</p>
<p align="center"><b>Dirección y Teléfonos</b></p>	<p align="center">Carrera 72 G N° 43-96 sur Barrio La Chucua Teléfonos: 7107897-7107903</p>



Elaborado por:  
**JUDY VIVIANA MARTINEZ**  
Jefe de Calidad

**Fecha impresión: 24/11/2021**  
**Para: FRUBANA S.A.S**