

## FICHA TÉCNICA DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA SIN ANTIOXIDANTE

GRUPO INDUSTRIAL ACEITERO, S.A. DE C.V.

Código  
ANX-LAB-03-C

Revisión  
Lote 500 t.

Fecha  
Marzo 2025

Página  
1 de 3

### CARACTERÍSTICAS GENERALES:

<b>Denominación:</b>	ACEITE DE SOYA REFINADO, BLANQUEADO Y DEODORIZADO.
<b>Denominación técnica:</b>	ACEITE DE SOYA RBD.
<b>Clasificación y denominación del producto:</b>	Se clasifica en un tipo con un solo grado de calidad, denominándose aceite comestible puro de soya.
<b>Definición:</b>	Aceite destinado al consumo humano que cumple con los requisitos propios de las normas mexicanas implicadas. Éste se obtiene al refinar químicamente el aceite crudo de soya sin hidrogenación, obtenido por extracción por solvente.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Evaluación sensorial:	
<b>*Olor:</b>	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
<b>*Sabor:</b>	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.
<b>*Apariencia:</b>	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20 °C (293 K).

### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS Y BIOLÓGICAS:

PARÁMETROS	MÍNIMO**	MÁXIMO**	FRECUENCIA
ACIDEZ (AGL como ácido oleico) en % *	--	0,05	Por cada lote
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL, en %	--	0,05	Trimestral
COLOR (escala Lovibond)	--	10.0 A – 1.5 R	Por cada lote
COLOR (escala Gardner)	0.5	2	Por cada lote
ÍNDICE DE PERÓXIDO, en meq./kg *	--	1,0	Por cada lote
PRUEBA FRÍA a 0 °C (273 K) (hrs)	5,5	--	Por cada lote
ESTABILIDAD EN HORAS OSI a 110 °C *	6	--	Mensual
IMPUREZAS INSOLUBLES en %	--	0,02	Trimestral
ÁCIDOS GRASOS TRANS %	--	3,5	Anual
ÍNDICE DE REFRACCIÓN a 40 °C (313 K) nD	1,466	1,470	Anual
ÍNDICE DE YODO cgl <sub>2</sub> / g	118	139	Trimestral
ÍNDICE DE SAPONIFICACIÓN mg KOH/g	189	195	Anual
GRAVEDAD ESPECÍFICA (20 °C/Agua 20 °C)	0,919	0,925	Anual
ACEITE MINERAL	NEGATIVO		Trimestral
COLIFORMES TOTALES, MESÓFILOSAEROBIOS, SALMONELLA Y E.COLI	AUSENTE		Anual

## FICHA TÉCNICA DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA SIN ANTIOXIDANTE

GRUPO INDUSTRIAL ACEITERO, S.A. DE C.V.

Código  
ANX-LAB-03-C

Revisión  
Lote 500 t.

Fecha  
Marzo 2025

Página  
2 de 3

### ESPECIFICACIONES DE COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE ACEITE DE SOYA. (ANÁLISIS ANUAL).

ÁCIDOS GRASOS	MÍNIMO**	MÁXIMO**
Ácido láurico C12:0	N/D	0,1
Ácido mirístico C14:0	N/D	0,2
Ácido palmítico C16:0	8,0	13,5
Ácido esteárico C18:0	2,0	5,4
Ácido araquídico C20:0	0,1	0,6
Ácido behénico C22:0	N/D	0,7
Ácido lignocérico C24:0	N/D	0,5
Total de ácidos grasos saturados	10,1	21,0
Ácido palmitoleico C16:1	N/D	0,2
Ácido oleico C18:1	17,0	30,0
Ácido erúcido C22: 1	N/D	0,3
Total de ácidos grasos mono-insaturados	17,0	30,5
Ácido linoléico C18:2	48,0	59,0
Ácido linolénico C18:3	4,5	11,0
Ácido eicosadiénoico C20:2	N/D	0,1
Total de ácidos grasos poli-insaturados	52,5	71,10

### CONTAMINANTES FÍSICOS Y QUÍMICOS:

El producto está libre de cualquier materia extraña. No contienen contaminantes químicos en cantidades que puedan presentar un riesgo para la salud, los límites máximos quedan sujetos a lo que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

METALES PESADOS	MÁXIMO	FRECUENCIA
HIERRO mg/kg	1,5	Anual
COBRE, PLOMO Y ARSÉNICO mg/kg	0,1	Anual

La materia prima utilizada para elaborar este producto paso por un proceso de extracción por solvente donde se eliminan las proteínas alérgicas.

# FICHA TÉCNICA DE ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA SIN ANTIOXIDANTE

GRUPO INDUSTRIAL ACEITERO, S.A. DE C.V.

Código  
ANX-LAB-03-C

Revisión  
Lote 500 t.

Fecha  
Marzo 2025

Página  
3 de 3

Posteriormente pasa por un proceso de refinación, blanqueo y deodorización por lo que los aceites crudos como refinados de soya no contienen proteína alérgica funcional. En las instalaciones y equipos donde se elabora el producto no se manejan alérgenos.

Antioxidantes (Aditivos para alimentos):

ANTIOXIDANTE	% MÁXIMO **	FRECUENCIA
TERBUTIL HIDROQUINONA (TBHQ)	0,00	TRIENAL

## Nitrógeno de alta pureza:

Se le aplica gas inerte para reducir la cantidad de oxígeno disuelto y sustituir el aire entre el nivel del aceite y tapa. El uso de nitrógeno en la industria de alimentos es una alternativa eficiente para la conservación.

## DATOS GENERALES.

<b>Nombre o denominación:</b>	Aceite comestible puro de SOYA.
<b>Ingredientes:</b>	Aceite vegetal puro de soya.
<b>Nombre y domicilio:</b>	Grupo Industrial Aceitero, S.A. de C.V. Calle los Reyes No.5 Col. Centro Industrial Puente de Vigas. Tlalnepantla. Estado de México.
<b>Teléfono:</b>	55 - 5749 2024 o 55 – 2805 9677
<b>Indicación para su conservación:</b>	Consérvese cerrado en lugar fresco.

**Material del envase:** Polietileno (Presentación de 20 lt.)

PRESENTACIÓN	MATERIAL	EMBALAJE	RESISTENCIA	ESTIBA MÁXIMA
20 lt	Envase polietileno <sup>B</sup>	INDIVIDUAL	N/A	4 bidones
TANQUE (Pipa)	Acero inoxidable	N/A	N/A	N/A

<sup>B</sup> Color blanco opaco.

## VIDA DE ANAQUEL

El periodo durante el cual el producto en condiciones adecuadas de almacenamiento mantiene su calidad en sabor, textura y valor nutricional es de:

Aceite comestible puro con antioxidante: 2 años.

Aceite comestible puro sin antioxidante: 1.5 años

## USO PREVISTO

El producto es para consumo humano, utilizado como auxiliar en el freído de los alimentos, sin embargo, también puede emplearse en la industria de cosméticos y/o como lubricante según el usuario.

## TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO:

### **Condiciones de transporte.**

El transporte debe ser inspeccionado antes del embarque, éste debe cumplir con las condiciones apropiadas de higiene (limpio, seco, libre de plagas y olores, así mismo garantiza impermeabilidad para evitar deterioro en el embalaje).

### **Almacenamiento**

Para garantizar la vida de anaquel del producto se recomienda almacenar bien cerrado en lugar fresco y seco, libre de la luz del sol. No almacenar a temperaturas altas ya que puede reducir la vida de anaquel y a temperaturas muy bajas (<10°C) se puede provocar la presencia de cristales propios de la composición del aceite.