

SCW – ETI – G0105015 – V06

ACEITE DE MAIZ CRUDO

PRODUCTO	ACEITE DE MAIZ CRUDO
Código	G0105015
Descripción	Líquido oleoso obtenido a partir del germen de maíz a través prensado y extracción por solvente, de color rojo anaranjado, olor característico, sin ningún tipo de partículas en suspensión.
Planta destino	San Bernardo.
Almacenamiento	En estanque de aceite crudos.
Observación	En los casos que exista olor o color extraño, se realizará análisis e insaponificación
Presentación	A granel en camiones aljibe con sello inviolables en cada válvula.
Rotulación	Deberá rotular claramente la identificación del producto, fecha de elaboración, lote de producción y fecha de vencimiento.
Usos	Aceites comestibles.

(*) CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Aspecto	Líquido oleoso.
Color	Rojo anaranjado, transparente a 50 °C.
Olor	Característico. Libre de olores a descomposición.

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICOS			
ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODOS
(*) Ácidos Grasos Libres	(%)	3.0 máx.	AOCS Ca 5 a-40
(*) Humedad y Volátiles	(%)	0.5 máx.	AOCS Ca 2c-25
Índice refracción (40 °C)		1.465 – 1.468	AOCS Cc 7-25
(*) Color Lovibond (1")	Amarillo Rojo	25 – 35 7 – 12	AOCS Cc 13-45
Índice de saponificación	(mg KOH / g)	187 – 198	AOCS Cd 3-25
Índice de Iodo	(wijs)	111 – 131	AOCS Cd 1-25
Insaponificables	(%)	1.2 máx.	AOCS Ca 6 a-40
Fósforo	(ppm)	200 máx.	AOCS Ca 12/55
Gomas (break test)	(%)	0.1 máx.	AOCS Ca 10-40
Test de calentamiento		1.5 R máx.	AOCS Cg 2-83
Impurezas e insolubles	(%)	0.1 máx.	AOCS Ca 3-46
Perdida Wesson	(%)	2.0 máx.	BS 4032-121
(**) Ceras	(ppm)	1500 máx.	IRAM - 5583

Registro Histórico de Ceras obtenido en control calidad (diciembre 2011 a julio 2012)

(*) COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS	
	(%) (expresado como EMAG; ésteres metílicos de ácidos grasos)
SATURADOS	
C 12:0 Ac. Láurico	<0.1
C 14:0 Ac. Mirístico	<0.2
C 16:0 Ac. Palmítico	10 – 17
C 18:0 Ac. Esteárico	2 - 4
C 20:0 Ac. Araquídico	< 1
C 22:0 Ac. Behénico	< 0.5
C 24:0 Ac. Lignocérico	< 0.2
MONO-INSATURADOS	
C 16:1 Ac. Palmitoleico	< 0.5
C 18:1 Ac. Oleico	25 – 50
C 20:1 Ac. Eicosaenoico	< 0.5
POLI-INSATURADOS	
C 18:2 Ac. Linoléico	40 - 60
C 18:3 Ac. Linolénico	< 2

(*) MÁXIMO PERMITIDO EN COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS TRANS	
Ácidos Grasos Trans totales	(%)
(18:1 Elaidico, 18:2 T/C, 18:2 C/T)	0.1

Razón del cambio	Definición de análisis de carácter obligatorio
Fecha	Octubre 2012

Preparado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Alejandro Silva T.	Jaime Gutiérrez Roa	Luis Díaz Varela
Encargado Área Documental	Ingeniero de Desarrollo	Jefe de Proyectos Desarrollo

SCW – ETI – G0105015 – V06

ACEITE DE MAIZ CRUDO

Nota:

(*) Análisis de carácter obligatorio al momento de la recepción.

Los demás análisis tendrán un monitoreo trimestral.

(**) El análisis correspondiente a ceras, por la duración del chequeo, no implica esperar el resultado para aprobar el ingreso del insumo. No obstante, este análisis es requisito en la recepción de la Etapa de Winterización.

Razón del cambio	Definición de análisis de carácter obligatorio	
Fecha	Octubre 2012	

Preparado por:	Revisado por:	Autorizado por:
Alejandro Silva T.	Jaime Gutiérrez Roa	Luis Díaz Varela
Encargado Área Documental	Ingeniero de Desarrollo	Jefe de Proyectos Desarrollo