

	CERTIFICADO DE CALIDAD		LOTE: 12062EXP.
	ACEITE CRUDO DE SOYA		FECHA: 27/06/2023
			Version: 01
			Pagina: 1

1.-	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
1.1.	<i>Descripción</i>	Es el aceite extraído de la semilla de soya vegetal El aceite crudo de soya es utilizado en la formulación de alimentos concentrados como fuente de energía.
1.2	<i>Descripción del proceso</i>	Aceite crudo procedente de la extracción por solventes con n-Hexano de glicina Max soja con posterior desgomado.
1.3	<i>Nombre del producto</i>	Aceite crudo de soya

CERTIFICADO DE CALIDAD:

2.-	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS						
2.1	Características de calidad	ASPECTO GENERAL: a 28 °C Aceite fluido liquido viscoso de color anaranjado claro o marrón. OLOR: Característico del Aceite.					
2.2	Características de calidad fisicoquímicas	Ensayos	Unidad	Nuestro resultado	Parámetros de calidad NB 34001 - AOCS		Método utilizado
					Min	Max	
		Humedad	g. / 100 g.	0,10	---	1,0	NB 34010
		Acidez	g. / 100 g.	0,80	---	2,0	AOCS Ca 5a - 40
		Fosforo	PPM	168	---	200	AOCS Ca 12 - 55
		Flash Point	° C	121	121	---	NB 34032
		Sedimento	%	0,12	---	0,20	NB 34042
		Color lovibond	1 pulg	R. 2,8 A. 40,5		R. 5,5 A. 50,0	NB 34024
	Colorímetro R. (Rojo) A. (Amarillo)						
2.3	Controles de calidad	El aceite crudo de soya, como se observa cumplimos con los requisitos de calidad exigidos por la norma boliviana NB 34001 – aceite y grasas Como también las especificaciones técnicas controladas durante el proceso de extracción bajo la metodología AOCS. (American Oil Chemist Society). Los cuales se encuentran dentro de los valores máximos establecidos por la norma internacional CODEX ALIMENTARIUS (Norma para aceites vegetales específicos). Para así tener un mayor control y satisfacción a nuestros clientes.					

3.	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN
	■ Almacenar el aceite crudo de soya en tanques o envases bien cerrados, libre de contaminantes al producto, a temperatura ambiente en un área limpia seca y fresco. ■ Para tener una buena conservación evitar la luz solar directa, fuentes de calor, materiales olorosos y agentes de oxidación fuertes, estos disminuyen su estabilidad oxidando cambiando las características originales del producto.
4.	COMERCIALIZACIÓN
	Este producto es de calidad de exportación



Ing. Jose Manuel Flores Coraita
CONTROL DE CALIDAD REFINADO