



Aceite de soja

crudo desgomado

versión 1.01

© MAYO 2022

Ruta 12



Identificación

- 1. Nombre del producto:**
Aceite de soja crudo desgomado
- 2. Ingredientes:**
Soja - Glycine max
- 3. Descripción:**
Aceite crudo procedente de la extracción por extrusado/prensado de soja con posterior desgomado por hidratación.





4. **Apariencia:**
Líquido viscoso ambarino, amarillo claro o marrón amarillento, con ausencia de mal olor y sabor.

5. **Uso:**
El aceite crudo de soja es utilizado en la formulación de alimentos concentrados para animales con fuente de energía y una vez refinado se utiliza como aceite comestible en la cocción de alimentos y preparación de otros productos.





Características físico-químicas

PARÁMETRO	UNIDADES	NORMA	MÉTODO
Acidez (% ácido oleico)	%	1 máx	
Densidad a 20° C	g/cm ³		
n - hexano	ppm		
Fósforo	ppm		
Iodo	gI ₂ / 100g		
Peróxidos	meqO ₂ / kg		
Humedad y materia volátil	%	0.20 máx	





Conservación

Se recomienda almacenar el producto en tanques y mantenerlo fresco en un lugar seco (25 - 30°C) evitando puntos críticos para evitar enranciamiento. No debe ser expuesto al sol y/o calor, ya que las altas temperaturas disminuyen su estabilidad oxidativa cambiando las características originales del producto.

Transporte y manejo

Nuestros productos son servidos a los clientes en cisternas isoterma. Es conveniente cerciorarse de la limpieza de los elementos usados para los trasiegos del aceite tanto antes como después de realizarlos, evitando así contaminaciones con otros líquidos y posibles atranques por solidificación del aceite en el circuito.

Caducidad

Se sugiere su consumo en un máximo de 12 meses.





escribínos, 
estamos para ayudarte!

(343) 562 0954

www.ruta12.com

Ruta  **12**