

	<b>PRODUCTO: ACEITE VEGETAL</b>  <b>SOYA, MAIZ, GIRASOL</b>	FECHA ELABORACION : 5/10/2020
		CODIGO : FT- AVE -KA-PAE-2020-01
		REVISION I 01
		PAGINA : 1 / 1
<b>FICHA TECNICA</b>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Aceite Vegetal:</b> Es el aceite extraído de diferentes semillas por procedimientos industriales , siendo las más utilizadas: soya, maíz, girasol. Las semillas deben estar sanas y limpias. A temperatura ambiente, es un líquido cristalino, de color amarillo claro, libre de olores y /o sabores extraños (rancio, metal, otros).
<b>ALMACENAMIENTO</b>	En lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico sanitarias.
<b>ENVASE</b>	Envases transparentes elaborados con material resistente a las condiciones de uso y transportación, con cierre hermético, que evite el derrame del producto y lo proteja de contaminación.

2.REQUISITOS	
<p><b>2.1 Requisitos Generales</b></p> <p>El aceite vegetal de soya, maíz, girasol no debe contener ningún aceite de otra fuente y estar libre de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible.</p> <p>No debe contener sustancias destinadas a dar aromas o color ni a modificar sus características físico-químicas.</p> <p>El envase debe ser elaborado con materiales grado alimenticio, que no transmitan olor si sabor al aceite y estén libres de sustancias contaminantes. Debe ser transparente, de manera que pueda observarse su contenido.</p> <p>La etiqueta del envase debe cumplir con las normas de etiquetado y declaración nutricional vigentes.</p>	
<p><b>2.2 Procedencia</b></p> <p>El aceite vegetal de soya, maíz o girasol destinado al Programa de Alimentación Escolar deben ser de origen nacional, es decir procesado y/o envasado en industrias dominicanas, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación y normativas correspondientes.</p>	
3. Requisitos Organolépticos	
CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Sabor	Propio del producto, exento de sabores extraños o rancios.
Color	Color amarillo claro, uniforme, propio del aceite vegetal
Olor	Suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto	Aceite ligero, con viscosidad propia del producto



DR. JOSEFINA FELIXE  
 DIR. DEPARTAMENTO ASSEURAMIENTO CALIDAD DE LOS ALIMENTOS