

SUPAY DEMONIO ANDINO SAC	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	DICIEMBRE 2019
SUPAY: ACEITE DE AJÍ AMARILLO		

CARACTERÍSTICAS GENERALES	
Denominación del bien:	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Denominación técnica:	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE
Unidad de medida:	Mililitros
Descripción general:	Es un producto alimenticio constituido principalmente por ácidos grasos, destacando los ácidos grasos poliinsaturados (ácido linoleico), polifenoles (Tocoferoles y carotenos) y la presencia de Capsaicina (Alcaloide exclusivo del género <i>Capsicum</i>) obtenidos únicamente de fuentes vegetales, en este caso del ají amarillo (<i>Capsicum baccatum</i>). Se mantiene en estado líquido a temperatura ambiente, tiene un color amarillo/dorado común en los aceites y un aroma almendrado.

CATÁLOGO ÚNICO DE BIENES, SERVICIOS Y OBRAS	
Segmento/Familia/Clase/Commodity:	Alimentos y bebidas/ Aceites comestibles/ Grasas y aceites comestibles de plantas vegetales/ Aceites comestibles vegetales o de plantas.
Ítem:	ACEITE VEGETAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN	
Características	El aceite vegetal comestible se encuentra en su forma pura aceite proveniente de una sola materia prima <i>Capsicum baccatum</i>
Requisitos	<p>Documentación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Aceite Vegetal (debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase objeto del proceso), expedido por la Dirección General de Salud Ambiental–DIGESA a nombre del titular del registro. - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N.º 449-2006-MINSA (*). Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido. <p>(*) En el caso de las pequeñas y microempresas alimentarias, la Entidad Convocante deberá considerar que su incorporación al sistema HACCP se hará de manera progresiva, de conformidad con lo que se establezca por norma especial, la misma que será aprobada mediante Decreto Supremo refrendado por el Ministro de Salud y el Ministro de Industria,</p>

Turismo, Integración y negociaciones Comerciales Internacionales, según lo señala la Séptima Disposición complementaria, Transitoria y Final del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N.º 007-98-SA. En tanto ello ocurra, la Entidad Convocante deberá considerar en el sobre de habilitación la documentación que sustente el cumplimiento de los requisitos previos a través de la implementación de sus programas de Buenas Prácticas de Manufactura y de Higiene y Saneamiento, ambos basados en los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius y los capítulos I, II, III, IV, V y VII del Título IV “De la fabricación de alimentos y bebidas” del citado Reglamento.

Atributos del bien	TRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Sabor y olor	Almendrado	NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales	
Humedad y materia volátil	0.10 %		
Índice de Acidez	3.14 mgKOH/g		
Índice de Saponificación	194 mgKOH/g		
Índice de Peróxido	< 1 meqO2/Kg		
Materia insaponificable	1.59 %		
Densidad a 20°C	0.9206 g/cm3		
Viscosidad Brookfield a 25°C, 30 rpm, spin N°2	La viscosidad se encuentra por debajo del rango inferior de la lectura del equipo (Viscosímetro)		
Ácidos grasos saturados	15.90 %		
Ácidos grasos monoinsaturados	9.60 %		
Ácidos grasos poliinsaturados	74.00 %		
Total, de ácidos grasos identificados	99.5 %		
Total, de ácidos grasos no identificados	0.5 %		
INOCUIDAD			
Metales Pesados	Arsénico: No detectable Plomo: No detectable Cobre: No detectable	CODEX STAN 210-1999 Rev. 3 (2009), Enmienda 2 (2011) CODEX STAN 193-1995 Adoptada en 1995, Revisada en 1997, 2006, 2008, 2009, Enmendada en 2010	