Descripción del producto:
El aceite crudo de maíz es manufacturado por PROMAIZ S.A. en su planta de Isla de Maipo – Chile es obtenido durante el proceso de separación de la molienda húmeda del maíz, en donde la extracción del aceite se realiza en forma mecánica a partir del germen de maíz, para después almacenar en tanques apropiados y realizar controles de proceso, para asegurar la calidad y uniformidad en cada lote.

Ingredientes:
Maíz – Agua - Azufre

Aspecto	✓ Líquido viscoso
Color	✓ Café claro
Olor	✓ Característico
Aplicaciones y Propiedades	✓ Nutrición animal a través de la elaboración de alimentos balanceados. ✓ También como aceite refinado para consumo humano
Uso previsto	✓ Los productos elaborados y envasados por Promaiz son comercializados a nuestros clientes como **materias primas** que serán utilizadas en diferentes procesos industriales, por tal motivo dependerá de ellos incorporar información final hacia el consumidor.
Grupo Vulnerable	✓ Personas alérgicas al SO_2
Presentación del producto	✓ Granel
Guía de despacho	✓ Nombre del producto ✓ Lote ✓ Fecha de elaboración ✓ Fecha de vencimiento
Vida útil	✓ 1 año
Almacenaje	✓ Almacenar en estanques adecuados para evitar su contaminación física, química y biológica
Distribución	✓ El producto es distribuido en transporte que es revisado mediante inspección visual previo a la carga del producto.
Tratamiento Microbicida	✓ Temperatura durante extracción > 100°C
Tratamiento Microbiostático	✓ Ninguno

CARACTERÍSTICAS FISICO – QUIMICAS

Parámetros	Mínimo	Máximo
Color Lovibond	-	15
% Acidez	-	5,0
% Impurezas	-	0,4
% Humedad	-	0,4
Índice de Peróxidos (meq/Kg)	-	20
Actividad de agua (a_w)	0,43	

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetros	Mínimo	Máximo
Recuento total, UFC/g	-	1000
Levaduras y Hongos, UFC/g	-	500
Coliformes Totales, NMP/g	-	< 0,3
Coliformes Fecales, NMP/g	-	< 0,3
E.Coli , NMP/g	-	Ausente
Enterobacteria, UFC/g	-	< 10
Salmonella, sp, P/A en 50 g	-	Ausente
Staphilococus Aureus, UFC/g	-	Ausente
B. Cereus , UFC/g	-	Ausente

*Algunos de los valores presentados en esta tabla podrían variar según requerimientos del cliente.

INFORMACION NUTRICIONAL

Contenido	g/100g
Hidratos de carbono	0.0
Proteína	0.0
Cenizas	<0.10
Materias grasas	92
Azúcares Totales	0
TOTAL Calorías (kcal/100g)	828
Sodio (mg/100g)	0

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA
Gluten de Avena	Negativa
Gluten de Trigo	Negativa
Gluten de Cebada	Negativa
Gluten de Centeno	Negativa
Apio	Negativa
Mostaza	Negativa
Pescado	Negativa
Maní	Negativa
Sésamo	Negativa
Soya	Negativa
Leche	Negativa
Huevo	Negativa
Nuez	Negativa
Crustáceo	Negativa
Dióxido de azufre (según cliente)	>10 mg/kg*

*Según Art. 107 del RSA por resolución exenta N° 427

DECLARACIÓN DE MICOTOXINAS

MICOTOXINA	LIMITE Según Art. 169 Reglamento Sanitario de los Alimentos
Aflatoxinas Totales B1, B2, G1 y G2	10 ppb
Zearalenona	200 ppb
Ocratoxina	5 ppb
Fumonisina	1000 ppb
Vomitoxina (Deoxinivalenol)	750 ppb

DECLARACIÓN DE GMO

Nuestra materia prima principal, maíz tipo Yellow #2, el cual cuando es suministrado por proveedores nacionales puede ser certificado como Maíz Grano Nacional Libre de Organismos Genéticamente Modificados (Free GMO). Sin embargo, cuando sea necesario, puede utilizarse parcial o totalmente Maíz Grano Importado el cual no cumple con ésta declaración por ello en el Aceite Crudo suministrado será detectable el uso de esta materia prima.

Cada vez que se utilice Maíz Grano Importado se informará a la gerencia comercial para retroalimentación al cliente final.

DECLARACION DE METALES PESADOS

Para éste producto se verifica el cumplimiento de lo establecido en el Art. 160 del Reglamento Sanitario de los Alimentos así como de las especificaciones del cliente.

DECLARACIÓN DE PESTICIDAS

Nuestro producto está libre de los 300 pesticidas analizados en el screening de laboratorio, según Resolución Exenta N° 762-2011 y Codex Alimentarius para este tipo de material.

CERTIFICACIONES

ISO 9001:2015
Kosher
HACCP (en etapa de certificación)

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	DESCRIPCION MODIFICACION	N° Revisión
22-08-2018	Oficialización de documentos	V00
16-04-2019	Se unifican parámetros indicados según fichas técnicas de productos.	V01

Preparado por:	Revisado Por:	Aprobado Por:
Gody Sosa Encargado SIG	Anthony Greig Jefe de Control de Calidad	Francisco López Gerente de Operaciones

NOTA: ESTE DOCUMENTO AL MOMENTO DE SER IMPRESO DEJA DE TENER VALIDEZ COMO DOCUMENTO CONTROLADO Y PASA A SER UNA COPIA NO CONTROLADA.