

 INDUPALSA INDUSTRIA DE PALMA ACEITERA DE LORETO Y SAN MARTIN S.A.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ACEITE CRUDO DE PALMA	Código: AC-D-04
		Fecha: 09/03/2026
		Versión: 06
		Página: 1 / 3
PRODUCCIÓN	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	

NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE CRUDO DE PALMA
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	<i>ACEITE CRUDO DE PALMA (ACP)</i>
TIPO DE PRODUCTO	Materia prima para diversos productos
DESCRIPCIÓN	El Aceite de Palma se obtiene del mesocarpio carnoso de la fruta de palma (<i>Elaeis Guineensis</i>) a través de un proceso de extracción mecánica.
COMPOSICIÓN	100% Aceite Crudo de Palma.
ADITIVO	Ninguno.
MATERIA PRIMA	Racimo de fruta fresco (RFF) y agua.
TIPO DE PROCESO	Esterilizado, prensado y clarificado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN	LÍMITES	UNIDADES	MÉTODOS AOCS e ISO
-------------	---------	----------	-----------------------

1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

1.1 Especificaciones Fisicoquímicas

Ácidos Grasos Libres (<i>Expresado en ácido palmítico</i>)	5.00 Máx.	%	AOCS Ca 5a - 40
Humedad y materia volátil	0.20 Máx.	%	AOCS Ca 2c - 25
Impurezas Insolubles	0.05 Máx.	%	AOCS Ca 3a - 46
Índice de Peróxidos	10.00 Máx.	Meq/kg	AOCS Cd 8 - 53
Índice de Yodo	50 - 55	g/100 g	AOCS Cd 1 - 25 **
Punto de fusión por Desliz	35 - 39	°C	AOCS Cc 3 - 25
Índice de oxidación total (TOTOX)	20.00 Máx.	-	**
Índice de Deterioro de la Blanqueabilidad (DOBI)	>2.50	-	ISO 17932: 2011
Índice de Anisidina	10.00 Máx.	-	ISO 6885: 2012
Densidad relativa	0.891 - 0.899	A 50 °C/agua a 20 °C	**
Densidad aparente	0.889 - 0.895	A 50 °C (g/ml)	**
Índice de refracción	1.454 - 1.456	A 50 °C	**
Índice de saponificación	190 - 209	mg KOH/g aceite	**
Materia insaponificable	<=12	g/kg	**
Hidrocarburos Saturados de Aceites Minerales (MOSH)	10.00 Máx.	mg/kg	**
Hidrocarburos Aromáticos de Aceites Minerales (MOAH)	1.00 Máx.	mg/kg	**

2. CARACTERÍSTICAS DE INOCUIDAD

2.1 Análisis Químico

Plomo	0.10 Máx.	ppm	**
Arsénico	0.10 Máx.	ppm	**
Cobre	0.40 Máx.	ppm	**
Hierro	5.00 Máx.	ppm	**

Elaborado / Actualizado por: Responsable de Aseguramiento de Calidad	Revisado por: Jefe de Producción / Equipo HACCP	Aprobado por: Gerencia General
---	--	-----------------------------------

 INDUPALSA INDUSTRIA DE PALMA ACEITERA DE LORETO Y SAN MARTIN S.A.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ACEITE CRUDO DE PALMA	Código: AC-D-04
		Fecha: 09/03/2026
		Versión: 06
		Página: 2 / 3
PRODUCCIÓN	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	

Caroteno	500 Mín.	mg/kg	**
2.2 Análisis Microbiológico			
Producto microbiológicamente estable.			**
2.3 Análisis de Plaguicidas			
Clorpirifos	0	mg/kg	**
Fipronil	0	mg/kg	**
8-Hidroxiquinolina	0	mg/kg	**
3. PRESENTACIÓN	Producto a granel.		
	Despacho en cisterna isotérmico de 35 toneladas máximo.		
4. USO PREVISTO	El Aceite Crudo de Palma se utiliza en las industrias de aceites y grasas como materia prima o insumo para la fabricación de diversos productos de consumo humano como aceites vegetales, mantecas vegetales, margarinas, etc.		
5. VIDA ÚTIL	Producto almacenado en condiciones óptimas dura 1 año a partir de la fecha de producción.		
6. ALMACENAMIENTO	Manipular y transportar de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).		
	El producto en planta extractora se almacena en tanques de forma cilíndrica vertical cerrado a temperatura de 50 a 70°C evitando la exposición directa de la luz solar, de 370 toneladas y 570 toneladas, de acuerdo al Registro Sanitario DIGESA RSA: C1312424N / UEIDDE.		
Para su uso se recomienda calentar 10°C por encima de su punto de fusión.			
7. DATOS ADICIONALES			
7.1 Certificados*	✓ Sistema de gestión de calidad ISO 9001: 2015 ✓ De Calidad - Laboratorio de control de calidad INDUPALSA ✓ De Inspección de medios de transporte - Laboratorio de control de calidad INDUPALSA ✓ Registro Sanitario DIGESA RSA: C1312424N / UEIDDE ✓ Validación técnica oficial del PLAN HACCP RD N°7844-2025/DCEA/DIGESA/SA ✓ Certificación Kosher ✓ Certificación Halal ✓ Certificación Natural ✓ Certificación Libre de Gluten ✓ Certificación Vegana		
7.2 Valor Nutricional **	Información nutricional	Laboratorio acreditado	
Calorías	897 kcal/100g	Laboratorio AGQLabs - Informe de ensayo N° AL-26/168217	
Grasa	100 g/100g		
Proteína Cruda	<0.20 g/100g		
Cenizas	<0.50 g /100g		
Carbohidratos totales	<0.20 g/100g		

*Certificados adjuntos a solicitud del cliente

** Estos resultados son analizados anualmente por un laboratorio externo debidamente acreditado.

Elaborado / Actualizado por: Responsable de Aseguramiento de Calidad	Revisado por: Jefe de Producción / Equipo HACCP	Aprobado por: Gerencia General
---	--	-----------------------------------

 INDUPALSA INDUSTRIA DE PALMA ACEITERA DE LORETO Y SAN MARTIN S.A.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE ACEITE CRUDO DE PALMA	Código: AC-D-04
		Fecha: 09/03/2026
		Versión: 06
		Página: 3 / 3
PRODUCCIÓN	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	

1. REFERENCIAS

NTP 209.140: 1987 (revisada el 2018)	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Aceite crudo de palma. Requisitos
CODEX STAN 210-1999	NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICOS
CODEX ALIMENTARIUS CXS 19-1981	NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES
CAC/RCP 36 - 1987	Código Internacional Recomendado para el Almacenamiento, la Manipulación y el Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel.
NTP-ISO 5555: 2014	ACEITES Y GRASAS DE ORIGEN VEGETAL Y ANIMAL. Muestreo
AOCS Ca 5a - 40	OFFICIAL METHODS, FREE FATTY ACIDS
AOCS Ca 2c - 25	OFFICIAL METHODS, MOISTURE AND VOLATILE MATTER
AOCS Ca 3a - 46	OFFICIAL METHODS, INSOLUBLE IMPURITIES
AOCS Cd 8 - 53	OFFICIAL METHODS, PEROXIDE VALUE ACETIC ACID – CHLOROFORM METHOD
AOCS Cd 1 - 25	OFFICIAL METHODS, IODINE VALUE OF FATS AND OILS WIJS METHOD
AOCS Cc 3 - 25	OFFICIAL METHODS, SLIP MELTING POINT STANDAR OPEN TUBE
ISO 17932: 2011	DETERMINATION OF THE DETERIORATION OF BLEACHABILITY INDEX (DOBI)
ISO 6885: 2012	ANIMAL AND VEGETABLE FATS AND OILS, DETERMINATION OF ANISIDINE VALUE

Elaborado / Actualizado por: Responsable de Aseguramiento de Calidad	Revisado por: Jefe de Producción / Equipo HACCP	Aprobado por: Gerencia General
---	--	-----------------------------------