



FICHA TÉCNICA ACEITE DE SOYA CTACS - 2000

Nombre Técnico

Aceite crudo de soya.

Descripción

Ácidos Grasos Vegetales.

Almacenamiento

Estanques de Aceite Crudo (Exclusivo para este fin).

Formato

Granel.



Usos

Fuente de energía en la elaboración de alimentos concentrados con destino animal.

Características		
Fisicoquímicas		
Análisis	Método Analítico	Especificación
Ácidos Grasos Libres (%)	AOCS Ca 5-40	1max
Humedad Y Volátiles (%)	AOCS Ca 2-25	0,5max
Índice De Refracción (60°)	AOCS Cc 7-25	1,4581
Índice De Saponificación (Mg Koh/G)	AOCS Cd 3-25	186-196
Índice De Iodo (Wijs)	AOCS Cd 1-25	120
Insaponificación (%)	AOCS Ca 6-40	1,5max
Fósforo (Ppm)	AOCS Ca 12/55	180max
Impurezas E Insolubles (%)	AOCS Ca 3-46	0,5max
Densidad 20° (Gt/Cc)	AOCS Cc 10-25	0,9188-0,9249



Composición de ácidos grasos	
Expresados como EMAG, esteres metílicos de ácidos grasos	
Saturados	
C 12:0 Ac Láurico	< 0.6
C 14:0 Ac Mirístico	0.1 - 0.7
C 16:0 Ac Palmítico	0.7 - 14
C 18:0 Ac Esteárico	0.2-6
C 20:0 Ac Alquídico	< 1
C 22:0 Ac Bohémico	< 0.5
Monoinsaturado	
C 16:1 Palmitoleico	< 0.5
C 18:1 Oleíco	1.4 - 2.5
C 20:1 Eicosaeinoico	< 0.5
Poliinsaturados	
C 18: 2 Ac Linoleíco	44.5 - 60
C 18:3 Ac Linoleíco	4 - 11