### FICHA TÉCNICA ACEITE DE AGUACATE OLEO HASS



PERMISO SANITARIO PSA-001582-2018

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El aceite de aguacate Extra Virgen Oleo HASS es un aceite vegetal natural, rico en nutrientes y 100% Colombiano. Oleo HASS es obtenido de Aguacate estrictamente seleccionado ya que debe cumplir nuestros estándares de Calidad. El aguacate posteriormente madurado y prensado en frío cuando alcanza su punto óptimo de maduración de esta forma obtenemos un aceite de alta calidad y rico sabor. Oleo HASS posee un ligero color verdoso con tonos esmeralda y posee un sabor a aguacate ligero, mantecoso y delicioso.

Oleo HASS es rico en omegas 3, 6 y 9, vitamina E y antioxidantes, haciéndolo ideal para preparar tus recetas favoritas en la cocina aportando ese toque especial saludable. Es ideal para aderezar, saltear, sofreir, preparar salsas y vinagretas, poner sobre las comidas e incluso para consumir directamente. Además de ser un excelente acompañante en la cocina, Oleo HASS es un complemento maravilloso en el sector cosmético\*. De textura pesada y tasa alta de absorción, es excelente para el cuidado de la piel y el cabello gracias a su contenido de vitaminas, esteroles y aceites monoinsaturados y lo mejor, sin químicos adicionados.

\*Para uso cosmético se recomienda desodorizar y decolorar el aceite para así filtrarse y empacarse asépticamente garantizando su esterilidad.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS					
Análisis Fisicoquímico	Resultado	Unidad	Método de Medición		
Acidez (Expresado como ácido oléico)	0,62	%	AOAC 940.28 Ed. 20		
Humedad (Pérdida por secado)	0,1306	NA	USP 39 Método I (Karl Fisher)		
Densidad a 20ºc	0,910-0,920	g/ml			
Índice de peróxidos sin extracicón de grasa	36,62	meq O2/kg	A.O.A.C. 965.33 Ed. 19		
Índice de Refracción a 25ºc	1,4670-1,4710	NA	AOCS CC 7 - 25 (02)		
Índice de saponificación	201,66	mg KOH/g	A.O.A.C. 920.160 Ed. 19		
Índice de yodo	78,22	mg CgI2/g	A.O.A.C. 993.20 Ed. 19		
Materia insaponificable	0,26	%	AOCS CA 6A - 40		
Grasa Insaturada	79,81	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Grasa Monoinsaturada	70,04	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Grasa Poliinsaturada	9,77	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Grasa Saturada	19,72	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Grasa Total	99,87	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Grasas Cis	0,02	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Grasas Trans	0	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Omega 3	0,59	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Omega 6	9,18	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		
Omega 9	59,91	%	AOCS official methods Ce 1b-89 Ed. 2012 GC-FID (Cromatografía de gases)		

INGREDIENTES	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
Aceite de aguacate extra virgen	Color:	Verde	
	Olor:	Característico del producto	
	Sabor:	Característico del producto	

### PRESENTACIONES COMERCIALES

Botella de vidrio	250ml
Bidón plástico	10L
Bidón plástico	20L
Bidón plástico	208L

### **EMBALAJE x 12 UNIDADES DE 250ML**



 Dimensiones de la caja:

 Largo:
 206mm

 Alto:
 219mm

 Ancho:
 154mm

# Calle 37 Sur # 28C - 60. Envigado, Antionija Colombia CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener el producto en un lugar fresco y seco, aislado de humedad y posibles lluvias. El producto debe ser paletizado sobre estibas y protegido de la luz directa del sol y fuentes de calor.

No debe ser transportado ni almacenado cerca de sustancias químicas y se debe garantizar que su transporte se realice en vehículos apropiados para alimentos

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

## ÍNFORMACIÓN NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL

Tamaño por portción: 1 cucharada (10ml) Porciones por envase de 250ml: 25

Cantidad por porción

Calorías: 85 / Calorías de grasa: 85

% VALOR DIARIO*		
Grasa / Fat 9g	14%	
Grasa Saturada / Saturated Fat 2g	10%	
Grasa Insaturada / Unsaturated Fat 6,9g		
Omega 3 (ácido Linolénico) 0,05g		
Omega 6 (Ácido Linoléico) 0,6g		
Omega 9 (Ácido Oléico) 5g		
Grasa Trans / Trans Fat 0g		
Grasa Polinsaturada / Polynsaturated Fat 19	g	
Colesterol / Cholesterol 0g	0%	
Sodio / Sodium 0g	0%	
Proteínas / Proteins 0g	0%	
Carbohidratos / Carbohydrates 0g	0%	
Azúcares / Sugars 0g	0%	

\* Porcentaje diario basado en una dieta de 2000 calorías. \*\* No es fuente significativa de fibra dietaria, Azúcares, Vitamina A, Vitamina C y Calcio.



nutrición inteligente

Antioquia. Colombia.
Tel: (57)(4) 276 6196
contacto@smartcooking.com.co



@smartcooking.com.co

### CARACTERÍSTICAS PARA USO COSMÉTICO

Para uso cosmético debe desodorizarse y decolorarse, luego se filtra impidiendo el paso de microorganismos y se empaca asépticamente.

Datos Físico-Químicos:

Líquido oleoso límpido, amarillo-dorado, con ligerísimo olor. Insoluble en agua, soluble en grasas, aceites, y disolventes lipídicos. Densidad: 0,910 – 0,920 g/ml. Índice de refracción: 1,4670-1,4710.

### **Propiedades**

Contiene ácidos grasos insaturados, principalmente ácido oleico, aunque también linoleico y trazas de linolénico.

Se caracteriza por su alto contenido en insaponificables (escualeno, esteroles, fitoesteroles...) que se encuentran en un 0,5 – 2 % de dicha fracción, lecitina, y vitaminas A, D, y principalmente E. El contenido en esteroles mejora la penetrabilidad del aceite en capas profundas de la piel.

Es uno de los aceites de más fácil absorción, mejora la capacidad de retención de agua por los tejidos, tiene un efecto humectante, y favorece la hidratación.

Según ciertos estudios, la presencia de fitoesteroles y esterolinas induce a la producción de colágeno contribuyendo a retrasar el envejecimiento de la piel, aparición de manchas, y aumento de la elasticidad.

Su alta presencia de vitamina E, y por tanto de efectos antioxidantes, previene el envejecimiento de la piel.

Es altamente emoliente (alisa y suaviza la piel).

Presenta una función de relipidación, es decir, de restauración de la función barrera de la piel. Esto es interesante en casos como:

- -Pieles secas: frena la deshidratación gracias a la regeneración del manto lipídico superficial y del cemento intercelular.
- -Pieles sensibles: mejora de la autodefensa de la piel frente a sustancias alergénicas y sensibilizantes externas.
- -Presencia de tensoactivos (Jabones, geles de baño, etc.): Evita el efecto destructivo de éstos sobre el manto hidrolipídico y el cemento intercelular del estrato córneo.

En general se utiliza como excipiente de emulsiones y para dar emoliencia a los cosméticos, presentando además un poder filtrante de los rayos UV y una acción sobreengrasante y dermoprotectora.

Más en concreto, entre sus aplicaciones cosméticas se utiliza:

- -En pieles secas y sensibles: desaparición inmediata de la sintomatología característica (sequedad, descamación, rugosidad y tirantez). Mejora el confort de la piel.
- -En formulaciones con tensoactivos: previene la destrucción de la función barrera.
- -En pieles desvitalizadas y envejecidas: estimula la actividad de los fibroblastos, aumentando la producción de colágeno. La piel recupera la tersura y flexibilidad de la piel joven.

Se aplica principalmente a pieles secas, deshidratadas, maduras y dañadas por el sol, en formulaciones faciales, corporales y capilares. También tiene aplicación a descamaciones de la piel como eczemas, estrías, y grietas.

Dosificación: Del 2 al 10 %.