

# Aceite de Sacha Inchi



**SumaSach'a**  
Agroindustria Inclusiva

**Nombre Científico:** *Plukenetia sp.*, especie oleaginosa de la familia de las euforbiáceas considerada la planta con el mayor contenido de ácidos grasos insaturados del mundo. Producidas por Unidades Agroindustriales y SachiCultores de Colombia y Ecuador.

**Descripción del Producto:** El aceite de Sacha Inchi orgánico y convencional es obtenido 100% de granos de Sacha Inchi. Producto puro, obtenido en forma natural y sin agregados de conservantes ni aditivos, prensado en frío que le permite al producto mantener intactas todas las características que posee la semilla. De acuerdo a solicitud del cliente se cuenta con producción orgánica y convencional.

**Beneficios del Producto:** Excelente fuente de ácidos grasos poli-insaturados, con alto contenido de **omega 3 (45% - 51%), 6 (30-40%) y 9 (9%)**, combinación responsable de las facultades neurocognitivas (la inteligencia y los sentidos). Contiene **antioxidantes naturales**. **Usos principales:** Insumo para Industria de Alimentos, Consumo directo como aceite de mesa para aderezo de ensaladas y otras preparaciones de comidas frías. **Nota Importante:** No se debe calentar ya que al hacerlo se transforma en grasas saturadas (perjudiciales).

## Certificaciones:

Certificado Orgánico por  
ECOCERT S.A



CO-BIO-154  
Colombia Agriculture



**Registro Sanitario:** RSAA18I2415



# Información Técnica

## Composición:

0% Aceite de Sacha Inchi (*Plukenetia sp.*)

## Especificaciones Técnicas:

### Características Fisicoquímicas:

Densidad: 0,903 g/cm<sup>3</sup>

Viscosidad:

Acidez: <1%

Índice de saponificación: 192 - 196 mg/g

Índice de peróxidos: < 10 meq O<sub>2</sub>/kg

Impurezas: < 0,05%

Aditivos alimentarios: Ninguno

### Características Sensoriales:

**Olor:** Característico de la variedad, ligeramente a frijol.

**Color:** Oscila entre Amarillo intenso y amarillo brillante.

**Sabor:** Característico de la variedad, graso, asociado a nuez, no ácido, no mohoso, añejo o cualquier otro defecto.

### Composición de ácidos grasos:

C 16:0 Ácido Graso Palmítico : 3 – 5 %

C 18:0 Ácido Graso Esteárico : 1 – 4 %

C 18:1 Ácido Graso Oleico (omega 9) : 5 – 10 %

C 18:2 Ácido Graso Linoleico (omega 6) : 30 – 40 %

C 18:3 Ácido Graso Linolenico (omega 3) : 45 – 51 %

Total ácidos grasos saturados: < 8%

Total ácidos grasos poliinsaturados: > 82%

Total ácidos grasos insaturados: > 90%

Total ácidos grasos trans: 0 %

### Antioxidantes:

Vitamina E: > 10mg/100gr      Vitamina A: > 565 ug

### Tiempo de vida útil del producto:

De 18 a 24 meses. Se recomienda mantener el aceite en un ambiente fresco y seco, apartado de la luz y el calor.

### Características Microbiológicas:

Mesófilos Aeróbicos      <500.000 CFU/g

Moho y Levadura      <10.000 CFU/g

Salmonella/g      Negativo

E-Coli/g      Negativo

Staphylococcus Aureus      Negativo

### Mayor información:

**Contacto:** Maria Eugenia Porras

**Telefono:** +57 3103463985

**Correo:** [maria.porras@sumasacha.com](mailto:maria.porras@sumasacha.com)