

Aceite de Sacha Inchi extra Virgen

Nombre Científico: *Plukenetia*, especie oleaginosa de la familia de las euforbiáceas considerada la planta con el mayor contenido de ácidos grasos insaturados del mundo. Producidas por agricultores del Urabá Antioqueño.

Descripción del Producto: El aceite de Sacha Inchi convencionales 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.

Beneficios del Producto: Excelente fuente de ácidos grasos poli-insaturados, con alto contenido de **omega3 (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).



Información Técnica aceite extra virgen ABIBE

Composición:

0% Aceite de Sacha Inchi (Plukenetia sp.)

Especificaciones Técnicas:

Características Fisicoquímicas:

Densidad: 0,903 g/cm³

Viscosidad:

Acidez: <1%

Índice de saponificación: 192 - 196 mg/g

Índice de peróxidos: < 10 meq O₂/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:

Mayor información:

Contacto: Maria Eugenia Porras

Telefono: +57 3103463985

Correo:maria.porras@sumasacha.com

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: Luz Marina Mosquera

telefono: 311787579

WHATSAP: 2117330666