



FICHA TÉCNICA

	PRODUCTO	ONAX-F-OLEO SPICE 1
	CÓDIGO	X406820
1. DESCRIPCIÓN: Oleocomplejo compuesto de los extractos oleosos de AJO (<i>Allium sativum</i>), CEBOLLA (<i>Allium cepa</i>) y CHILE GUAJILLO (<i>Capsicum annuum</i>).	2. PRINCIPALES COMPONENTES: Puede contener: Aliína, alil-cisteína, aminoácidos ubicuos, esteroides, adenosina, fructosanas, polisacáridos, flavonoides, saponósidos, esteroides, compuestos azufrados, capsaicina, carotenos, tiamina, riboflavina y niacina.	
3. ASPECTO: Líquido translucido, color naranja y olor ligeramente a chile guajillo con una nota dulce a cebolla asada.	4. SOLUBILIDAD: Soluble en aceite.	
5. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS: Índice de acidez (mgKOH/g): Índice de peróxidos (meq/1Kg):	< 0.5 ≤ 10	
6. ANTIOXIDANTE: Grindox:	0.3	
7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS: Cuenta total de mesofílicos aerobios: Cuenta total hongos y levaduras: Coliformes totales:	≤ 100 UFC/mL ≤ 100 UFC/mL < 10 UFC/mL	
8. APLICACIÓN O USO: Realza el sabor de las sus preparaciones; se recomienda como aditivo o condimento en salsas, pastas, aderezos, carnes, panes, ensaladas, vinagretas y botanas.		
9. MANEJO: No requiere manejo especial.	10. ALMACENAJE: La temperatura óptima para la conservación del extracto es a temperatura ambiente y protegido de la luz. En caso de que presente precipitados durante su almacenaje, agitar hasta su reconstitución antes de adicionar en su formulación. Mantener alejado de fuentes de calor, flamas y chispas. Alejado del contacto de sustancias oxidantes.	
11. PRESENTACIÓN Envases de polietileno de alta densidad (HDPE) de 1 kg y garrafas de 5, 10 y 25 kg.	12. VIDA ÚTIL. 8 meses.	
EL USO FINAL DE ESTA MATERIA PRIMA ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE	FECHA DE EMISIÓN: 26 SEP 22 FECHA DE REVISIÓN: 26 SEP 25	