

# SACHA INCHI



## FICHA DE PRODUCTO Aceite de Sacha Inchi

El Aceite de Sacha Inchi extravirgen, se extrae por prensado en frío de semillas seleccionadas de la especie *Plukenetia sp.* Es un aceite vegetal natural, no refinado y sin aditivos.

**Nombre científico de la planta de origen:** *Plukenetia sp.*

Índice de Acidez	0.20 – 0,70
Índice de Saponificación	192.0 – 197.0
Índice Yodo	183 – 199
Índice de Peróxidos	<10
Densidad	0.93 g/cm <sup>3</sup>
Vitamina A	681 ug
Vitamina E	17mg/100g
Omega 3	48.6%
Omega 6	36%
Omega 9	10%
Aditivos Alimentarios	Ninguno
Color	Amarillo pálido.
Olor/Sabor	Graso, notas asociadas a nuez y leves notas verdes

**Uso del Aceite:** Alimentación humana, Industria Cosmética y Nutraceuticos

**Presentación:** 100, 200, 250, 500, 1000mL y 1000L.  
Dependiendo de la especificaciones del cliente

### Tiempo de Vida y Conservación

De 12 a 18 meses, dependiendo de las condiciones de conservación. Se recomienda mantener el aceite en ambiente fresco y seco, apartado de luz y calor. Una vez abierto el envase, consumir el aceite en los treinta días siguientes.

El aceite de Sacha Inchi, tiene buena estabilidad por la presencia de Antioxidantes Naturales, carotenoides y Alfa Tocoferoles en su composición, lo que es una ventaja para su estabilidad y para conservar las cualidades nutritivas, aroma y sabor.



# SachaColombia



*SachaColombia- Los Nuevos Empresarios* es un modelo agroindustrial que brinda la oportunidad a los agricultores de ser incluidos en la transformación y que a través de la cooperativa se convierten en socios dueños de empresas transformadoras (UEAI). Dichas empresas (UEAI) tiene como propósito agregar valor a las materias primas generando riqueza en cada una de las regiones.

El modelo cuenta con el apoyo de un grupo de empresas (AAC) que con su saber hacer impulsa hasta la comercialización de los productos con valor agregado.

*“SachaColombia es la nueva forma de hacer agroindustria en Colombia”*

