



*Comercio Internacional y
Nacional de productos de
aceite de palma procedente
de Colombia*



FOLLETO DE PRODUCTOS

¿QUÉNES SOMOS?

Nuestros productos

Calle 53 N° 35a - 16
Teléfono: (607) 6855006 Ext. 130

 www.palmwil.com

 Palmeras de Puerto Wilches S.A

 @palmwilsa1

 Palmwils.a

Palmeras de Puerto Wilches S.A. es una empresa con más de 30 años de trayectoria en el sector palmicultor, dedicada a la cosecha del fruto de palma aceitera, a la producción y comercialización de aceite crudo de palma, aceite de palmiste y subproductos como torta de palmiste y cascarilla.

Ofrecemos productos que cumplen con las expectativas de nuestros clientes de tal forma que permiten ser comercializados tanto en el mercado nacional como internacional.

-  Aceite crudo de palma (CPO)
-  Aceite de palmiste (PKO)
-  Torta de palmiste

Véase a continuación fichas técnicas



ACEITE DE PALMA

El aceite Crudo de Palma, es un producto obtenido del beneficio del fruto de la palma aceitera, el cual se extrae por la aplicación de una secuencia de etapas en donde solo intervienen procesos mecánicos. Posterior a un acondicionamiento térmico, el aceite es extraído del mesocarpio del fruto por la acción de la presión en la etapa de prensado. En etapas posteriores, este aceite es purificado, secado y acondicionado hasta obtener las características ideales.

El aceite crudo de palma presenta un color naranja oscuro o rojo intenso debido al alto contenido de Carotenos y a temperaturas inferiores a 25 °C es una pasta semisólida debido a sus características fisicoquímicas.

CARACTERÍSTICA	RANGO
Índice de peróxidos (meq/L)	1-3
Índice de Refracción	1.4490 - 1.4550
Punto de Fusión (°C)	34 - 40
Densidad aparente 42-70(g/cm ³)	0.8766 - 0.8957
Acidez %	2.5-5
Humedad + Impurezas %	0.3



ACEITE DE PALMISTE

El aceite de Palmiste es un producto obtenido de la almendra de la semilla del fruto de la palma aceitera, el cual se extrae por la aplicación de una secuencia de etapas en donde solo intervienen procesos mecánicos. Posterior a un acondicionamiento térmico, el aceite de palmiste es extraído de la almendra del fruto por la acción de la presión en la etapa de prensado. En etapas posteriores, este aceite es purificado, secado y acondicionado hasta obtener las características ideales.

El aceite de palmiste presenta un color amarillo

CARACTERÍSTICA	RANGO
Índice de Refracción	1.448 - 1.452
Punto de Fusión (°C)	20 - 30
Densidad aparente 20-60(g/cm ³)	0.8913 - 0.9195
Acidez %	Máx 2.5
Humedad + Impurezas %	0.2



TORTA DE PALMISTE

La torta de palmiste es una harina de color marrón claro producto del prensado de la almendra del fruto de la palma aceitera, es muy rica por su alto contenido de fibras, carbohidratos y grasas.

PARÁMETRO FISICOQUÍMICO	NORMA	RESULTADOS
Humedad (%)	NTC 4888	11,45%
Proteína (%)	NTC 4657	12,25%
Cenizas (%)	NTC 4648	1,79%
Aceites y Grasas (%)	CALCULADO	12%
Fibra (%)	NTC 5122	21,52%
Carbohidrato (%):	CALCULO	27,57%
Valor Cal cítico (%)	CALCULO	388 (Kcal./100g)
Calcio (%)	NTC 479	0,92%
Fosfato (%)	NTC 4981	0,19%





*International and National
Trade of palm oil products
from Colombia*



PRODUCT BROCHURE

Calle 53 N° 35a - 16
Phone: (607) 6855006 Ext. 130

 www.palmwil.com

 Palmeras de Puerto Wilches S.A

 @palmwilsa1

 Palmwils.a

¿ABOUT US?

Palmeras de Puerto Wilches S.A. is a company with more than 30 years of experience in the palm sector, dedicated to the harvest of oil palm fruit, the production and marketing of crude palm oil, palm kernel oil and by-products such as palm kernel cake and husk.

We offer products that meet the expectations of our customers in such a way that they can be marketed both in the national and international markets.

Our products

-  Crude Palm Oil (CPO)
-  Palm Kernel Oil (PKO)
-  Palm Kernel Cake

See below technical sheets





CRUDE PALM OIL

Crude Palm Oil is a product obtained from the benefit of the fruit of the oil palm, which is extracted by applying a sequence of stages where only mechanical processes are involved. After thermal conditioning, the oil is extracted from the mesocarp of the fruit by the action of pressure in the pressing stage. In subsequent stages, this oil is purified, dried and conditioned until the ideal characteristics are obtained.

Crude palm oil has a dark orange or intense red color due to the high content of Carotenes and at temperatures below 25 °C it is a semi-solid paste due to its physicochemical characteristics.

CHARACTERISTIC	RANGE
Peroxide value (meq/L)	1-3
Refractive index	1.4490 - 1.4550
Melting point (°C)	34 - 40
Apparent density 42-70(g/cm ³)	0.8766 - 0.8957
Acidity %	2.5-5
Humidity + Impurities %	0.3



PALM KERNEL OIL

Palm kernel oil is a product obtained from the kernel of the seed of the oil palm fruit, which is extracted by applying a sequence of stages where only mechanical processes are involved. After thermal conditioning, palm kernel oil is extracted from the kernel of the fruit by the action of pressure in the pressing stage. In subsequent stages, this oil is purified, dried and conditioned until the ideal characteristics are obtained.

Palm kernel oil has a yellow color

CHARACTERISTIC	RANGO
Refractive index	1.448 - 1.452
Melting point (°C)	20 - 30
Apparent density 20-60(g/cm ³)	0.8913 - 0.9195
Acidity %	Máx 2.5
Humidity + Impurities %	0.2



PALM KERNEL CAKE

The palm kernel cake is a light brown flour product of pressing the almonds of the oil palm fruit, it is very rich due to its high content of fibers, carbohydrates and fats.

PARAMETER PHYSICO-CHEMICAL	RULE	RESULTS
Humidity (%)	NTC 4888	11,45%
Protein (%)	NTC 4657	12,25%
Ashes (%)	NTC 4648	1,79%
Oils and fats (%)	CALCULADO	12%
Fiber (%)	NTC 5122	21,52%
Carbohydrate (%):	CALCULO	27,57%
Citrus Cal Value (%)	CALCULO	388 (Kcal./100g)
Calcium (%)	NTC 479	0,92%
Phosphate (%)	NTC 4981	0,19%

