



**MANUAL  
DE EXPERTO  
EN FRITURA**



## Conoce la legislación de los aceites de fritura

Nuestro Reglamento Sanitario de los Alimentos nos indica en los siguientes artículos lo que debemos tener presente al elegir un aceite para realizar procesos de frituras:

### Art 265

Los aceites y mantecas utilizados en la producción industrial e institucional de alimentos fritos, deberán tener un **contenido máximo de ácido linoleico de un 2%**. Podrán estar adicionados de antioxidantes y sinergistas autorizados en el presente reglamento.

### Art 266

No deberán utilizarse los aceites o mantecas cuando sobrepasen los siguientes límites:

- Acidez libre expresada como ácido oleico superior al 2,5%;
- Punto de humo inferior a 170°C;
- 25% de compuestos polares como máximo. Cuando los resultados de los análisis de la acidez libre de los aceites, expresadas como ácido oleico, sobrepasen el 2,5%, el representante del establecimiento muestreado, deberá demostrar a las autoridades sanitarias que los compuestos polares del aceite en estudio no superan el 25%.

### Art 267

Se prohíbe el uso de **los aceites y mantecas provenientes de los procesos de frituras, descartados o reprocesados, en otros alimentos de uso humano.**



## Pasos para una fritura perfecta

- 1 Llenar hasta el nivel indicado en la freidora.
- 2 Calentar gradualmente y a la temperatura correcta. Temperatura ideal 180°C.
- 3 Usar termostatos para el control correcto de la temperatura.
- 4 Preparar los alimentos correctamente, evitar que estén con mucha agua o hielo.
- 5 No usar sal antes de freír los alimentos.
- 6 Usar la proporción apropiada de alimento y aceite (1:6).
- 7 Evitar mezcla de aceites.
- 8 Remover las impurezas de la superficie del aceite.
- 9 Filtrar el aceite idealmente en forma diaria.
- 10 Rellenar regularmente con aceite nuevo.
- 11 Escurrir correctamente los alimentos.
- 12 Cubrir el aceite después de usar.
- 13 Mantener los equipos siempre limpios.

Si requiere mas información comunicarse a [CDC@watts.cl](mailto:CDC@watts.cl)



wattsindustrial.cl

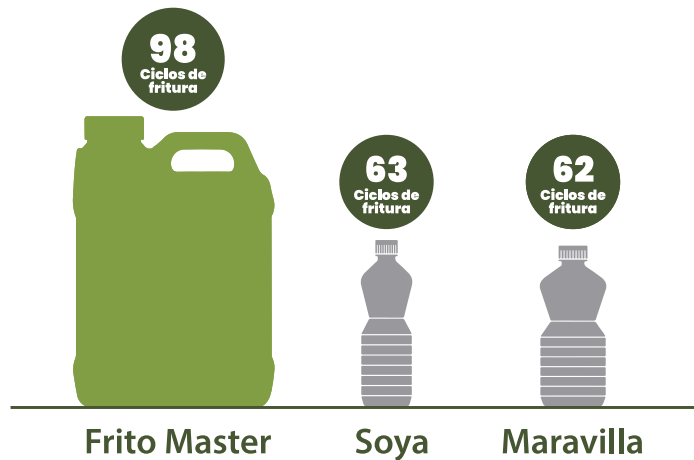


wattsindustrial.cl



# ¡Fritomaster plus te da más frituras!

35% más de duración que un aceite común



Los aceites fueron sometidos a varios ciclos de fritura de papas prefritas hasta alcanzar el límite de compuestos polares establecido por la normativa vigente. El aceite Fritomaster Plus demostró un 35% más de durabilidad en comparación con el aceite de maravilla y el aceite de soja. Según el Reglamento Sanitario de Alimentos (RSA), los compuestos polares son un indicador clave de la degradación del aceite, estableciendo un límite máximo del 25% para estos compuestos.

Estudio comparativo en el centro de desarrollo de Watts Industrial.

Si requiere mas información comunicarse  
a [CDC@watts.cl](mailto:CDC@watts.cl)



Fritomaster plus es una manteca fluida 100% vegetal, formulada **especialmente para obtener frituras de calidad Premium.**



**Alto rendimiento y duración**



**Ideal para todo tipo de frituras**



**Dorado perfecto y crujencia excepcional**

Formato disponible:  
**5 y 10 Litros**

Si requiere mas información comunicarse  
a [CDC@watts.cl](mailto:CDC@watts.cl)



**PARA TODAS  
TUS FRITURAS**