

NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTECA VEGETAL 0% AGUA		
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido de la grasa de palma refinada y fraccionada, no hidrogenada.		
COMPOSICIÓN	Manteca vegetal de palma y antioxidantes		
PRESENTACIÓN	Formato 20 Kgs: Envase primario: Polietileno grado alimenticio Envase secundario: Caja cartón corrugado.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
	LÍMITES	UNIDADES	REFERENCIAS
Color	3.5R máximo 30A máximo	Celda 5 ¼"	AOCS Cc 13e - 92
Aspecto	Brillante		
Sabor	Neutro, libre de sabor extraño y rancio.		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO			
	ESTÁNDAR	UNIDADES	REFERENCIAS
Acidez libre (Oleico) (*)	0.1 máximo	%	AOCS Ca 5a - 40
Humedad y materia volátil	0.1 máximo	%	AOCS Ca 2c - 25
Índice de peróxido (**)	1 máximo	MeqO2/Kg	AOCS Cd 8 - 53
Índice de iodo	47 - 57	% Iodo abs.	AOCS Cd 1d - 92
Punto fusión por desliz	39 máximo	°C	AOCS Cc 3 - 25
Contenido de sólidos			AOCS Cd 16-81
10°C	41 - 53	%	
20°C	17 - 31	%	
30°C	5 - 14	%	
35°C	3 - 11	%	
Ácidos grasos trans	1.0 máximo	%	AOCS Ce 1h-05

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Código	FT.PT.20
			Versión	0.0
		MANTECA VEGETAL ALBORADA	Actualización	2/05/2025
			Páginas	2 de 2

ANÁLISIS QUÍMICO			
	ESTÁNDAR	UNIDADES	REFERENCIAS
Contenido de plomo	0.08 máximo	mg/kg	AOAC 999.11
Contenido de arsénico	0.10 máximo	mg/kg	AOAC 986.15
Contenido de cadmio	0.10 máximo	mg/kg	NOM – 117 - SSA1-1994
Contenido Hierro	1.5 máximo	mg/kg	NOM – 117 – SSA1 - 1984
Contenido de cobre	0.10 máximo	mg/kg	NOM – 117 – SSA1 - 1984

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	No aplica.																																																				
ANTIOXIDANTES / ADITIVOS	BHT 100 ppm Ácido cítrico 10 ppm																																																				
CONTAMINANTES FÍSICOS (Compliance Police Guides / Sec. 555.425 Foods, Adulteration Involving hard or Sharp Foreign Objects (FDA)).																																																					
ASPECTO	Libre de materias extrañas.																																																				
USO PREVISTO	El producto está destinado al consumo masivo en general en la Industria Alimentaria.																																																				
USO NO PREVISTO	El re-uso en frituras genera un incremento en los valores de peróxidos, compuestos polares, la formación de aldehídos, polímeros y radicales libres.																																																				
VIDA ÚTIL	180 días a partir de la fecha de producción, bajo condiciones descritas de manejo y conservación. Su uso después de su tiempo de vida útil genera un incremento acelerado de la acidez y peróxidos.																																																				
CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO	El producto debe conservarse en lugar limpio, fresco y seco, bajo techo, evitando la exposición directa de la luz solar y a fuentes localizadas de calor. No mayor a 20°C.																																																				
ALÉRGENOS	No aplica.																																																				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL / 100 G	<table><tr><td>Energía total</td><td>Kcal</td><td>900</td><td>Colesterol</td><td>mg</td><td>0.0</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>g</td><td>0.0</td><td>Carbohidratos</td><td>g</td><td>0.0</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>g</td><td>100</td><td>Azúcares totales</td><td>g</td><td>0.0</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>g</td><td>46</td><td>Azucares añadidos</td><td>g</td><td>0.0</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>g</td><td>0.65</td><td>Sodio</td><td>mg</td><td>0.0</td></tr><tr><td>Monoinsaturado</td><td>g</td><td>43</td><td>Potasio</td><td>mg</td><td>1.32</td></tr><tr><td>Poliinsaturados</td><td>g</td><td>10</td><td>Calcio</td><td>mg</td><td>0.0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Hierro</td><td>mg</td><td>0.05</td></tr></table>					Energía total	Kcal	900	Colesterol	mg	0.0	Proteínas	g	0.0	Carbohidratos	g	0.0	Grasas totales	g	100	Azúcares totales	g	0.0	Grasas saturadas	g	46	Azucares añadidos	g	0.0	Grasa trans	g	0.65	Sodio	mg	0.0	Monoinsaturado	g	43	Potasio	mg	1.32	Poliinsaturados	g	10	Calcio	mg	0.0				Hierro	mg	0.05
Energía total	Kcal	900	Colesterol	mg	0.0																																																
Proteínas	g	0.0	Carbohidratos	g	0.0																																																
Grasas totales	g	100	Azúcares totales	g	0.0																																																
Grasas saturadas	g	46	Azucares añadidos	g	0.0																																																
Grasa trans	g	0.65	Sodio	mg	0.0																																																
Monoinsaturado	g	43	Potasio	mg	1.32																																																
Poliinsaturados	g	10	Calcio	mg	0.0																																																
			Hierro	mg	0.05																																																