


ACEITE COSTEÑO

	Industrializadora de Mantecas, S.A. de C.V. Especificación Técnica	Clave: E17-00-032 Revisión: 0 Fecha: 10-2016 Autor: J. A. G.
	Título: Aceite Costeño (Canola) Área: Investigación y Desarrollo	Clave: Revisión: Fecha: Hora:

Identificación del producto

Código	TCC20
Composición	Aceite de canola grado comestible, antioxidante TBHQ

Características organolépticas

Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancio.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños, rancio o solventes
Color	Líquido amarillo brillante cristalino.

Análisis fisicoquímicos

Parámetro	Máximo	Mínimo
Color Lovibond (Amarillos / Rojos)	15.0A / 2.5R	-
Acidez (% AGL Oleico)	0.050	-
Índice de Peroxido (meq/Kg)	1.0	-
I. Iodo (cg I ₂ / gr.)	115.0	100.0
Puntode Fusión (°C)	N / A	N / A
Humedad (%)	0.05	-

Información Nutricional

Parámetro	Concentración
Porción (g)	14.0
Calorías (cal)	126.0
Grasa total (g)	14.0
Grasa Saturada (g)	1.0
Grasa Mono-saturada (g)	9.0
Grasa Poli-insaturada (g)	4.0
Ácidos Grasos Trans (g) Max.	0
Omega 3 (g)	1.00
Omega 6 (g)	3.00
Humedad (g)	0
Carbohidratos (g)	0
Fibra (g)	0
Sal (mg)	0
Colesterol (mg)	0

Criterios relacionados con la inocuidad

Criterio	Límites permisibles	Norma / Referencia
Antioxidante	150 - 100	Acuerdo aditivos
Piomo (ppm)	Max. 0.1	CODEX STAND 193
Arsenico (ppm)	Max. 0.1	CODEX STAND 193
Alergenos	Ninguno	-
Materia extraña	Libre de fragmentos de vidrio, madera, plástico, metal o cualquier materia extraña	NMX-F009-2010
Aceite mineral	Negativo	NMX-F-475-8CF1-2011

Normatividad

NMX-F-475-8CF1-2011 ACEITE PURO DE CANOLA

Condiciones de almacenamiento	Almacenar a temperatura ambiente (20.0°C-30.0°C) En un lugar fresco, seco y libre de humedad. No almacenar junto a solventes, productos químicos o productos que contengan aromas. Estiba máxima 5 camias.
Embalaje y presentación.	Envasado en Bidón con tapa de polietileno de alta densidad y alto peso molecular grado alimentario, en presentación de 20 litros.
Instrucciones para su manipulación o	Uso directo
Uso previsto	Especial para freídos, panificación, ingrediente en la elaboración de mayonesa, aderezos, aplicaciones para la industria farmacéutica, fabricación de antioxidantes, bases para margarina.
Uso no previsto razonablemente esperado	Se recomienda su uso solo en lo previsto
Método de distribución	Camiones de caja cerrada, certificado de fumigación vigente, libre de moho olores y plagas.
Vida útil	12 meses