


ACEITE LIRIO FRY

	Oleoalimentos, S.A. de C.V. Aseguramiento de Calidad	Página 1 de 1 CVE.: FT-CA-08/1 Edición: 04/01/16 *EB
	ACEITES EN BIDON	
	<u>ACEITE LIRIO FRY</u> <u>20 litros</u>	
DESCRIPCIÓN:	Aceite vegetal comestible especial para freído, el cual es una mezcla de aceites de Algodón y/o Soya y/o Maíz con Oleína de Palma (Palmoleína), refinados, blanqueados, fraccionados y deodorizados.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	ASPECTO: Líquido ó Semí-líquido a temperatura ambiente. COLOR : Amarillo opaco Líquido o Semi-transparente. OLOR: Inodoro libre de olor rancio, extraño o a solventes. SABOR: Libre de sabor rancio, extraño o a solventes.	
CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS:	A.G.L. 0.05 % máx. Color (Lovibond) 35 A / 4.5 R máx. Índice de Peróxido 2.0 Meq/K máx. Humedad 0.05 % máx. Punto de Humeo 220 °C mín. Estabilidad AOM 45 hrs mín. Índice de Yodo 75 a 105 Antioxidante TBHQ 50 ppm mín. (Ingrediente activo)	
ENVASE:	Bidón de Polipropileno conteniendo 20 litros de aceite.	
ALMACENAJE:	Almacenar sobre tarimas con una estiba máxima de 2 camas y en locales limpios y secos con una temperatura entre 20 y 40 °C.	
VIDA UTIL:	Se recomienda utilizar el aceite en un período no mayor a 180 días, aunque bajo estrictas condiciones de almacenamiento puede tener una vida útil de un año.	
APLICACIONES:	Freír y/o Cocinar, Aderezos. Algunas fórmulas para panificación.	