


MANTECA ALTEÑA PERLA 42

	Especificación Técnica		
	Título: ALTEÑA PERLA F-42		
Clave: ET7-VN-009	Revisión: 00	Fecha: 09-2015	Hojas: 2 de: 4

1. Ingredientes, Usos y Aplicaciones

Grasa vegetal comestible elaborada a partir de aceite de soja parcialmente hidrogenado, no es libre de ácidos grasos trans. La Alteña Perla F-42 es empleada para aplicaciones en grasas para productos lácteos como elaboración quesos, fórmulas lácteas, para productos de panificación, rellenos cremosos en dulces, galletas, base para helados y confiterías, coberturas de chocolates, base para margarina. No es libre de ácidos grasos trans. El componente de esta grasa se refina, blanquea, se hidrogena parcialmente y se desodoriza.

2. Descripción del Producto

Código	APJ25.
Presentación	Caja (25 Kg) Contenido Neto, con bolsa de polietileno transparente calibre 100.
Vida de Anaquel	12 meses.
Alérgenos	Libre de alérgenos.

3. Condiciones de Almacenamiento

Niveles de Estiba	5 camas máximo
Temperatura	25°C Máximo
Ambiente	Mantener en lugar fresco y seco, libre de humedad y de materiales con olores, sin exponer a la luz.
Olores Extraños	Ausente. No almacenar junto a materiales con olor ni junto a productos químicos.

4. Parámetros Físico-químicos

Análisis Físico-químicos	Máximo	Mínimo	Método Analítico
Color Lovibond (Amarillos, Rojos)	20.0 A / 2.0 R	--	Cc 13b-45, AOCS
Ácidos Grasos Libres, como oleico (%)	0.050	--	Cc 5a-40, AOCS
Índice de Peróxido (meq/kg)	1.0	--	Cd 8-53, AOCS
Punto de Fusión (°C)	42.0	40.0	ET3-AC-008
Índice de Yodo (oq biq muestra)	55.0*	65.0*	Cd 1-25, AOCS
Jabón (ppm)	0	--	Cc 17-95, AOCS
Estabilidad a la Oxidación (horas A.O.M.)	--	100	Cd 12-57, AOCS
Punto de Humeo (°C)	--	220	Cc 9a-48, AOCS
Penetración -a las 48 horas- (mm)	60*	80*	Cc 16-60, AOCS
Humedad y Materia Volátil (%)	0.05	--	Cc 2b-38, AOCS
Actividad de Agua -Aw-	0.30	--	Tercera
Niquel	Negativo	Negativo	ET3-AC-031
Antioxidante BHT (ppm)	150	100	Cc 2-86, AOCS
Ácidos Grasos Trans (%)	39%	27%	Cd 14c-94, AOCS


*En orden correspondiente al punto de fusión.

5. Parámetros de Contenido de Sólidos Grasos

Temperatura, °C	Máximo	Mínimo	Método Analítico
10.0	74.0	68.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	52.0	47.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	24.0	19.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
35.0	14.0	9.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	08.0	3.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)

6. Parámetros Microbiológicos

MANTECA ALTEÑA PERLA 42

	Especificación Técnica		
	Título: ALTEÑA PERLA F-42		
Clave: ET7-VH-A09	Revisión: 00	Fecha: 06-2015	Hoja: 3 de: 4

6.1. No aplica debido a que no contiene humedad y a que ha sido sometido durante su proceso de desodorización a temperatura superior a 100°C, por lo cual se garantiza la eliminación de cualquier agente patógeno.

7. Información Nutricional

Parámetro	Concentración
Porción (g)	100 g
Grasa (g)	99.987 g
Calorías (cal)	900 cal
Humedad (g)	0 g
Grasa Saturada (g)	22.5215 g
Grasa Mono-saturada (g)	76.4872 g
Grasa Poli-insaturada (g)	0.9913 g
Ácidos Grasos Trans (g)	39.0 q Mex
Carbohidratos (g)	0 g
Fibra (g)	0 g
Sel (g)	0 mg
Colesterol (mg)	0 mg
Antioxidante (g)	0.013 g

8. Cuidados

8.1 No almacenar el producto en lugares cuya temperatura sea cercana o por encima de su punto de fusión.

8.2 Proteger de la luz, humedad y polvo.

8.3 No almacenar junto a productos que contengan aromas, solventes o productos químicos.

8.4 Normatividad regulatoria.

CODEX STAN 19-1981	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLE
NMX-F-009-1985	GRASAS Y MANTECAS GRADO COMESTIBLE TIPO INDUSTRIAL
NMX-F-252-SCFI-2005	ACEITE DE SOYA
NMX-F-223-SCFI-2011	ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
PROY-NMX-F-373-SCFI-2010	MANTECA VEGETAL Y ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (TIPOS)

9. Declaratoria de Confidencialidad

9.1 Los datos ofrecidos son de carácter informativo. La información presentada es propiedad de Industrializadora de Mantecas, S.A de C.V. y es de carácter CONFIDENCIAL. No se permite el uso, reproducción o divulgación de los datos ofrecidos sin autorización previa, expresa y por escrito de Industrializadora de Mantecas, S.A de C.V. El uso de cualquiera de las indicaciones no autorizadas de la información aquí descrita puede generar una sanción administrativa o acción de carácter legal hacia el infractor por parte de Industrializadora de Mantecas, S.A de C.V.

10. Control de cambios.

Control de Cambios	Punto	Cambio	Fecha	Revisión resultante
0		Nueva especificación	08-06-2015	00