


# MANTECA ALTEÑA PREMIUM 45

	<b>Especificación Técnica</b> <b>Título: ALTEÑA PREMIUM F-45</b>		
	Clave: ET7-VN-A11	Revisión: 01	Fecha: 05-2015

## 1. Ingredientes, Usos y Aplicaciones

Grasa vegetal comestible elaborada a partir de aceite de palma y sus fracciones (estearina de palma), y es libre de ácidos grasos trans. La Alteña Premium F-45 es empleada para aplicaciones en fórmulas lácteas tales como elaboración de quesos, leches reconstituidas, bases de margarina, en aplicaciones para panificación, galletería y elaboración de tortillas de harina. Los componentes de esta grasa, se refinan y blanquean, uno de ellos previamente se obtiene por un proceso de fraccionación y se hidrogena a saturación, ambos se desodorizan.

## 2. Descripción del Producto

Código	ARH25.
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)	25.0 A / 4.0 R	-	Cc 13b-45, AOC5
Ácidos Grasos Libres, como oleico (%)	0.050	-	Ca 5a-40, AOC5
Índice de Peróxido (meq/kg)	1.0	-	Cd 8-53, AOC5
Punto de Fusión (°C)	47.0	45.0	ET3-AC-008
Índice de Yodo (cg I <sub>2</sub> /g muestra)	44.0*	48.0*	Cd 1-25, AOC5
Jabón (ppm)	0	-	Cc 17-95, AOC5
Estabilidad a la Oxidación (horas A.O.M.)	--	70	Cd 12-57, AOC5
Punto de Humeo (°C)	--	200	Cc 9a-48, AOC5
Penetración -a las 48 horas- (mm)	100*	120*	Cc 16-60, AOC5
Humedad y Materia Volátil (%)	0.05	-	Ca 2b-38, AOC5
Actividad de Agua -Aw-	0.30	-	Tercera
Níquel	Negativo	Negativo	ET3-AC-031
Antioxidante BHT (ppm)	150	100	Ce 2-86, AOC5
Ácidos Grasos Trans (%)	2.0	-	Cd 14c-94, AOC5


\*En orden correspondiente al punto de fusión.

## 5. Parámetros de Contenido de Sólidos Grasos

Temperatura, °C	Máximo	Mínimo	Método Analítico
10.0	61.0	54.0	ET3-AC-014 (AOC5 Cd 16-81)
20.0	45.0	38.0	ET3-AC-014 (AOC5 Cd 16-81)
30.0	25.0	19.0	ET3-AC-014 (AOC5 Cd 16-81)
35.0	19.0	13.0	ET3-AC-014 (AOC5 Cd 16-81)
40.0	13.0	8.0	ET3-AC-014 (AOC5 Cd 16-81)

## 6. Parámetros Microbiológicos

# MANTECA ALTEÑA PREMIUM 45

	Especificación Técnica		
	Título: ALTEÑA PREMIUM F-45		
Clave: ET7-VN-A11	Revisión: 01	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)	52.947 g
Grasa Mono-saturada (g)	37.8052 g
Grasa Poli-insaturada (g)	7.7478 g
Ácidos Grasos Trans (g)	1.5 g
Carbohidratos (g)	0 g
Fibra (g)	0 g
Sal (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-223-SCFI-2011	ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
NMX-F-019SCFI-2006	ACEITE DE PALMA
PROY-NMX-F-022-SCFI-2005	ESTEARINA DE PALMA
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
1	10	Se agrega Control de Cambios	08-06-2015	01
2	7	Se agrega dato de colesterol	08-06-2015	01