


# MANTECA FLOR DE JALISCO

	<b>Industrializadora de Mantecas, S.A. de C.V.</b> <b>Especificación Técnica</b>	Clave: E17-03-015 Revisión: 05 Fecha: 06-2017 Hoja: 1 de 2
	<b>Título:</b> Flor de Jalisco <b>Área:</b> Investigación y Desarrollo	Clave: E17-03-015 Revisión: 05 Fecha: 10-2016

## Identificación del producto

<b>Código</b>	RFV24 RFX24, RFX25
<b>Composición</b>	Sebo de res y aceite de soja grado comestibles, antioxidante BHT.

## Características organolépticas

<b>Olor</b>	Característico del producto, evento de olores extraños o rancio.
<b>Sabor</b>	Característico del producto, grasa neutra, evento de sabores extraños, rancio o solventes
<b>Color</b>	Bianco crema en estado sólido.
<b>Textura</b>	Sólido con textura firme a temperatura ambiente

## Análisis fisicoquímicos

Parámetro	Máximo	Mínimo
Color Lovibond (Amarillos / Rojos)	20.0A / 2.5R	-
Acidez (% AGL Oleico)	0.050	-
Índice de Peroxido (meq/Kg)	1.0	-
Punto de Fusión °C (VERANO)	47.0	45.0
Punto de Fusión °C (INVIERNO)	44.0	42.0
Humedad (%)	0.05	-

## Información Nutricional

Parámetro	Concentración
Porción (g)	100
Calorías (cal)	900
Grasa total (g)	100
Grasa Saturada (g)	47.40
Grasa Mono-saturada (g)	46.57
Grasa Poli-insaturada (g)	6.03
Ácidos Grasos Trans (g) Max.	10.0
Humedad (g)	0
Carbohidratos (g)	0
Fibra (g)	0
Sal (mg)	0
Colesterol (mg)	0.119

## Contenido de Sólidos (RM)

Temperatura	Verano	Invierno
10.0°C	82.0 - 57.0	57.0 - 50.0
20.0°C	49.0 - 43.0	42.0 - 37.0
30.0°C	29.0 - 23.0	23.0 - 17.0
35.0°C	20.0 - 15.0	15.0 - 9.0
40.0°C	12.0 - 8.0	8.0 - 3.0

## Criterios relacionados con la inocuidad

Criterio	Límites permisibles	Norma / Referencia
Níquel	Negativo	Control Interno
Antioxidante (ppm)	200	Acuerdo editivos
Plomo (ppm)	Max. 0.1	CODEX STAND 193
Arsénico (ppm)	Max. 0.1	CODEX STAND 193
Alérgenos	Ninguno	-
Materia extraña	Libre de fragmentos de vidrio, madera, plástico, metal o cualquier materia extraña	NMX-F009-2010
Aceite mineral	Negativo	Control Interno

<b>Condiciones de almacenamiento</b>	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 camas.
<b>Embalaje y presentación.</b>	Caja de cartón corrugado de 24.0 Kg. B/N, y 25.0 Kg. Netos, con bolsa de polietileno color azul en su interior.
<b>Instrucciones para su manipulación o preparación</b>	Uso directo
<b>Uso previsto</b>	Especial para toda clase de panificación, helados, tortillas de harina, galletería, fórmulas lácteas.
<b>Uso no previsto razonablemente esperado</b>	Se recomienda su uso solo en lo previsto
<b>Método de distribución</b>	Camiones de caja cerrada, certificado de fumigación vigente, libre de malos olores y plagas.
<b>Vida útil</b>	12 meses

## Normatividad

NMX-F-373-8FC-1-2011 MANTECA VEGETAL Y GRASA COMESTIBLE.