



MANTECA LIRIO 24KG

Lirio

Oleoalimentos, S.A. de C.V.

CVE.: FT-CA-17/2 Revisión: 08/01/18

Página 1 de 1

Aseguramiento de Calidad

MANTECAS EN CUÑETE

MANTECA LIRIO (ESTÁNDAR) 24 Kgs BxN

DESCRIPCIÓN: Grasa Comestible, la cual puede contener dentro de su formulación uno o varios de

los siguientes aceites vegetales y/o grasas animales refinados, blanqueados, hidrogenados y deodorizados: Algodón y/o Maíz y/o Palma y/o Soya y/o Grasa

Animal Comestible.

CARACTERISTICAS ASPECTO: Sólido de plasticidad definida.

SENSORIALES: COLOR: Blanco característico.

OLOR: Inodoro, libre de olor rancio, extraño o a solventes. SABOR: Libre de sabor rancio, extraño o a solventes.

CARACTERISTICAS
FISICOQUÍMICAS:

Color (Lovibond)
Indice de Peróxido

0.05 % máx.

35 A / 4.5 R máx.

2.0 Meg/K máx.

Humedad 2.0 Meq/R max.
Punto de Humeo 220 °C mín.
Estabilidad AOM 40 hrs mín.
Punto de fusión 45 a 49 °C.
Antioxidante TBHQ 50 ppm mín.

(Ingrediente activo)

ENVASE: Caja de cartón corrugado medidas de 40.5 x 30.5 x 31.5 cm, con bolsa interior de

polietileno, conteniendo 24 B x N kgs.

ALMACENAJE: Almacenar sobre tarimas con una estiba máxima de 4 camas y en locales limpios y

secos con una temperatura máxima de 30 °C.

VIDA UTIL: Se recomienda utilizar la manteca en un período no mayor a 180 dias, aunque bajo

estrictas condiciones de almacenamiento puede tener una vida útil de mas de un

año.

APLICACIONES: Panadería y Repostería Industrial.

Cocinar y/o Freir.