


MARGARINA AURORA DANES

	Especificación Técnica		
	Título: MARGARINA AURORA DANÉS		
Clave: ET7-VHMG3	Revisión: 10	Fecha: 05-2016	Hoja: 2 de: 4

1. Ingredientes, Usos y Aplicaciones

Grasa mixta emulsionada elaborada a partir de aceites de origen vegetal y de origen animal, los cuales se refinan, blanquean, otros se obtienen por fraccionación de aceite de palma, algunos se hidrogenan a saturación y otros parcialmente, se mezclan y desodorizan. A la fase oleosa (emulsificante grado alimenticio, colorante, saborizante, *lecitina de soya*), y a la fase acuosa (agua, sal y conservadores), se elabora la emulsión y se cristaliza, no es libre de ácidos grasos trans. La Margarina Aurora Danés es empleada como margarina de tipo industrial para aplicaciones de panificación y repostería como elaboración de pasta de té, galletas, bizcochos, pasteles, panqué, pastas secas, además de algunas aplicaciones para hojaldre y danés (conchas, roles de canela, semas, picones, ojitos, borrachos, calabazas, calvos, cariocas, nubes).

2. Descripción del Producto

Código	MAD10.
Presentación	Caja (10 Kg) Contenido Neto 10 barras de 1 Kg, con bolsa de polietileno calibre 50.
Vida de Anaquel	6 meses.
Alérgenos	<i>Lecitina de Soya</i>

3. Condiciones de Almacenamiento

Niveles de Estiba	5 camas máximo
Temperatura	16°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)	35.0 A / 10.0 R	--	Cc 13b-45, AOCS
Ácidos Grasos Libres, como oleico (%)	1.0	--	Cc 5a-40, AOCS
Índice de Peróxido (meq/kg)	2.0	--	Cd 8-53, AOCS
Punto de Fusión (°C) Invierno	43.0	41.0	ET3-AC-008
Punto de Fusión (°C) Verano	44.0	42.0	ET3-AC-008
Índice de Yodo (cg I ₂ /g muestra)	48.0*	55.0*	Cd 1-25, AOCS
Jabón (ppm)	0	--	Cc 17-95, AOCS
Estabilidad a la Oxidación (horas A.O.M.)	--	100	Cd 12-57, AOCS
Penetración -a las 48 horas- (mm) Verano	50*	75*	Cc 16-60, AOCS
Penetración -a las 48 horas- (mm) Invierno	75*	100*	Cc 16-60, AOCS
Humedad y Materia Volátil (%)	22.0	20.0	Cc 2b-38, AOCS
Actividad de Agua -Aw-	0.98	0.90	Terceria
Sal	0.50	--	ET3-AC-029
pH	6.0	4.0	ET3-AC-033
Níquel	Negativo	Negativo	ET3-AC-031
Antioxidante BHT (ppm)	200	180	Cc 2-86, AOCS
Ácidos Grasos Trans (%)	10	--	Cd 14c-94, AOCS

*En orden correspondiente al punto de fusión.

5. Parámetros de Contenido de Sólidos Grasos

Temperatura, °C	Invierno		Método Analítico
	Máximo	Mínimo	
10.0	62.0	57.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	45.0	41.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	24.0	20.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
35.0	17.0	11.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	9.0	5.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)

MARGARINA AURORA DANES

	Especificación Técnica		
	Título: MARGARINA AURORA DANÉS		
Clave: ET7-VH4M3	Revisión: 10	Fecha: 05-2018	Hoja: 3 de: 4

Verano

Temperatura, °C	Máximo	Mínimo	Método Analítico
10.0	64.0	59.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	47.0	43.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	26.0	22.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
35.0	19.0	14.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	11.0	7.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)

6. Parámetros Microbiológicos

6.1. Se requieren los siguientes parámetros del cliente:

Análisis	Máximo	Mínimo	Método Analítico
Coliformes Totales (UFC/q)	10	0	ET3-AC-060
E. Coli (UFC/g)	Ausente	Ausente	ET3-AC-078
St. Aureus (UFC/g)	Ausente	Ausente	ET3-AC-079
Mesofílicos (UFC/g)	500	0	ET3-AC-062
Hongos y Levaduras (UFC/g)	10	0	ET3-AC-061

7. Información Nutricional

Parámetro	Concentración
Porción (g)	5 g
Grasa (g)	4 g
Calorías (cal)	35 cal
Humedad (g)	1 g
Grasa Saturada (g)	2 g
Grasa Mono-saturada (g)	2 g
Grasa Poli-insaturada (g)	0 g
Ácidos Grasos Trans (g)	0 g Max
Carbohidratos (g)	0 g
Fibra (g)	0 g
Sel (g)	0.025 g
Colesterol (mg)	0 mg
Antioxidante (g)	0.001 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
CODEX STAN 32	MARGARINAS
CODEX STAN 192	ADITIVOS ALIMENTICIOS AUTORIZADOS
NMX-F-165-SCFI-2007	MARGARINAS MESA INDUSTRIAL
NMX-F-009-1985	GRASAS Y MANTECAS GRADO COMESTIBLE TIPO INDUSTRIAL
NMX-F-031-SCFI-2006	SEBO COMESTIBLE
NMX-F-019-SCFI-2006	ACEITE DE PALMA
PROY-NMX-F-022-SCFI-2005	ESTEARINA DE PALMA
NMX-F-223-SCFI-2011	ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
NMX-F-252-SCFI-2005	ACEITE DE SOYA