


MARGARINA AURORA HOJALDRE

	Especificación Técnica		
	Título: MARGARINA AURORA HOJALDRE		
Clave: ET7-VH-M01	Revisión: 08	Fecha: 05-2016	Hojas: 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 Hojaldre es empleada como margarina de tipo industrial para aplicaciones de panificación y repostería como elaboración de pastel mil hojas, miel, cuadrados, moños, orejas, volovanes, taco de piña, taco de crema pastelera, empanadas de atún, banderillas, crema pastelera y hojaldres en general.

2. Descripción del Producto

Código	MAH10, MAH25.
Presentación	Caja (10 Kg) Contenido Neto 10 barras de 1 Kg, con bolsa de polietileno calibre 50. Caja (25 Kg) Contenido Neto, bolsa de polietileno transparente calibre 100.
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
Acidos 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	44.0	42.0	ET3-AC-008
Punto de Fusión (°C) Verano	46.0	44.0	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*	70*	Cc 16-60, AOCS
Penetración -a las 48 horas- (mm) Invierno	70*	90*	Cc 16-60, AOCS
Humedad y Materia Volátil (%)	22.0	20.0	Cc 2b-38, AOCS
Actividad de Agua -Aw-	0.98	0.90	Tercerías
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
Acidos Grasos Trans (%)	12	--	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	63.0	57.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	46.0	39.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	26.0	20.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
35.0	16.0	12.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	10.0	6.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)

MARGARINA AURORA HOJALDRE

	Especificación Técnica		
	Título: MARGARINA AURORA HOJALDRE		
Clave: ET7-VHMO1	Revisión: 08	Fecha: 05-2016	Hoja: 3 de: 4

Verano			
Temperatura, °C	Máximo	Mínimo	Método Analítico
10.0	69.0	63.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	52.0	46.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	30.0	26.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
35.0	22.0	16.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	13.0	10.0	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/q)	Ausente	Ausente	ET3-AC-078
St. Aureus (UFC/q)	Ausente	Ausente	ET3-AC-079
Mesofílicos (UFC/q)	500	0	ET3-AC-062
Hongos y Levaduras (UFC/g)	10	0	ET3-AC-061

7. Información Nutricional

Parámetro	Concentración
Porción (q)	5 q
Grasa (q)	4 q
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)	1 g Max
Carbohidratos (g)	0 g
Fibra (g)	0 g
Sal (q)	0.025 q
Colesterol (mg)	0 mg
Antioxidante (q)	0.001 q

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

9. Uso no previsto, pero razonablemente esperado

Se recomienda su uso de acuerdo a lo establecido en el presente documento.