


MARGARINA AURORA PREMIUM

 Clave: ET7-VN-M06	Especificación Técnica Título: MARGARINA AURORA PREMIUM		
	Revisión: 02	Fecha: 05-2015	Hoja: 2 de: 4

1. Ingredientes, Usos y Aplicaciones

Grasa mixta emulsificada 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 parcialmente, se mezclan y desodorizan. A la fase oleosa (emulsificante grado alimenticio, colorante, saborizante, lecitina de soya), y a la fase acuosa (agua, sal, glucosa y conservadores), se elabora la emulsión y se cristaliza, no es libre de ácidos grasos trans. La Margarina Aurora Premium es empleada en elaboración de panqué, bollos, cortadillo, guayaba, pasta de té, pasta seca, galletas, batidos, cremaquillas.

2. Descripción del Producto

Código	MAP10.
Presentación	Caja (10 Kg) Contenido Neto 10 barras de 1 Kg, con bolsa de polietileno calibre 50.
Vida de Anaquel	6 meses.
Alérgenos	Lecitina de Soya

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. Producto requiere mantener en refrigeración.
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)	1.0	--	Cd 8-53, AOCS
Punto de Fusión (°C) Invierno	39.0	38.0	ET3-AC-008
Punto de Fusión (°C) Verano	40.0	39.0	ET3-AC-008
Índice de Yodo (cc l/1g 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	90*	115*	Cc 16-60, AOCS
Penetración -a las 48 horas- (mm) Invierno	120*	140*	Cc 16-60, AOCS
Humedad y Materia Volátil (%)	21.0	19.0	Cc 2b-38, AOCS
Actividad de Agua -Aw-	0.98	0.90	Tercera
Sal	1.0	--	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-84, AOCS

*En orden correspondiente al punto de fusión.

5. Parámetros de Contenido de Sólidos Grasos

Temperatura, °C	Invierno		Método Analítico
	Máximo	Mínimo	
10.0	57.0	52.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	33.0	29.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	16.0	12.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)

MARGARINA AURORA PREMIUM

 Especificación Técnica Título: MARGARINA AURORA PREMIUM			
Clave: ET7-VN-M05	Revisión: 02	Fecha: 05-2015	Hojas: 3 de: 4
35.0	10.0	6.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	5.0	2.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)

Verano			
Temperatura, °C	Máximo	Mínimo	Método Analítico
10.0	56.0	51.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	34.0	30.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	15.0	12.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
35.0	10.0	6.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	5.0	2.0	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/q)	10	0	ET3-AC-061

7. Información Nutricional

Parámetro	Concentración
Porción (g)	5 g
Grasa (g)	4 g
Calorías (cal)	35 cal
Humedad (g)	2 g
Grasa Saturada (g)	1 g
Grasa Mono-saturada (g)	1 g
Grasa Poli-insaturada (g)	0 g
Ácidos Grasos Trans (g)	0 g Max
Carbohidratos (g)	0 g
Fibra (g)	0 g
Sal (g)	0.050 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