


# MANTECA RANCHERA


	Industrializadora de Mantecas, S.A. de C.V.	Vigente:
	Especificación Técnica	Clave: ET6-PR-R04 Revisión: 04 Fecha: 09-2014 Hoja: 1 de: 5
Título: RANCHERA DURA		Cancela a:
Área: Aseguramiento de Calidad		Clave: ET6-PR-R04 Revisión: 03 Fecha: 07-2006 Hoja: 1 de: 4

## Parámetros físico-químicos

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	Máximo	Mínimo	Unidad	Método Analítico
Color Lovibond	15.0 A / 2.0 R	-	amarillo/rojo	ET3-AC-002 (Cc 13b-45)
Acidez % (Oleico)	0.050	-	%	ET3-AC-003 (Ca 5a-40)
Jabón	0	-	ppm	ET3-AC-004 (Cc 17-95)
I. Peróxido meq/kg	1.0	-	meq/kg.	ET3-AC-005 (Cd 8-53)
Punto de Fusión (goteo)	46.5	44.5	°C	ET3-AC-008 (Cc 4-25)
Índice de Yodo	40.0*	50.0*	gr. I <sub>2</sub> /100g	ET3-AC-006 (Cd 1-25)
Índice de Refracción	36.5*	37.5*	adimensional	ET3-AC-007 (Cc 7-25)
Estabilidad A.O.M.	-	50	hr.	ET3-AC-015 (Cd 12-57)
Punto de Humeo	-	220°C	°C	ET3-AC-013 (Cc 9a-48)
Penetración (48 hr)	70*	100*	mm.	ET3-AC-012 (Cc 16-60)
Humedad y Material Volátil	0.05	-	%	ET3-AC-027 (Ca 2b-38)
Níquel	Negativo	Negativo	-	ET3-AC-010 -
Tierra	Negativo	Negativo	-	ET3-AC-011 -
Aire	18.5	17.0	%	ET3-AC-058
Actividad de Agua (Aw)	0.3	-	adimensional	LABORATORIO TERCERIA
Ácidos Grasos Trans	15%	-	%	ET3-AC-042 (AOCS Cd 14c-94)
Inocuidad de los alimentos	Libre de material extraño: vidrio, madera, metal, plástico quebradizo, fauna.			

(\*) En orden correspondiente al punto de fusión.

# MANTECA RANCHERA

	<b>Industrializadora de Mantecas, S.A. de C.V.</b>  <b>Especificación Técnica</b>	Vigente:
		Clave: ET6-PR-R04 Revisión: 04 Fecha: 09-2014 Hoja: 1 de: 5
Título: RANCHERA DURA Área: Aseguramiento de Calidad		Cancela a: Clave: ET6-PR-R04 Revisión: 03 Fecha: 07-2006 Hoja: 1 de: 4

#### 4.2.2 Parámetro microbiológico

No aplica debido a que no contiene humedad y a que ha sido sometido durante su proceso de desodorización a temperatura superior a 100°C, por lo cual se garantiza la eliminación de cualquier agente patógeno.

#### 4.2.3 Parámetro cromatográfico

% Acido Graso	Máximo	Mínimo	Método Analítico
C-16:0 Acido Palmítico	25 %	21 %	ET3-AC-042 (AOCS Ca 2b-38)
C-18:0 Acido Estearico	24 %	15 %	ET3-AC-042 (AOCS Ca 2b-38)
C-18:1 Acido Oleico	48 %	38 %	ET3-AC-042 (AOCS Ca 2b-38)
C-18:2 Acido Linoléico	5 %	2 %	ET3-AC-042 (AOCS Ca 2b-38)
Acidos Grasos Trans	15 %	---	ET3-AC-042 (AOCS Cd 14c-94)

#### 4.3 Típicas

##### 4.3.1 Contenido de sólidos grasos

Temperatura, °C	Máximo	Mínimo	Método Analítico
10.0	60.0	55.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
20.0	48.0	42.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
30.0	27.0	21.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
35.0	19.0	13.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)
40.0	12.0	7.0	ET3-AC-014 (AOCS Cd 16-81)

##### 4.3.2 Parámetros sensoriales

<b>Olor</b>	Característico del producto, exento de olores extraños ó rancio
<b>Sabor</b>	Característico del producto, grasa neutra, exento de sabores extraños, rancio o solventes
<b>Color</b>	Blanco
<b>Textura</b>	Sólido ambiente con textura, firme a temperatura ambiente, libre de grumos

#### 4.5 Contenido [masa de producto bruta o neta].

<b>Peso (Contenido Bruto Neto)</b>	24 kg (+/- 70g)	<b>Cpk</b> ≥ 0.5
------------------------------------	-----------------	------------------

#### 4.6 Información Nutricional del Producto:

Parámetro	Concentración:
Porción	100 g
Grasa	99.987 g
Calorías	900 cal
Humedad	0 g
Grasa Saturada	47.322 g
Grasa Mono saturada	49.348 g
Grasa Poli-insaturada	3.267 g
Acidos Grasos Trans	15.0 g Max
Carbohidratos	0 g
Fibra	0 g
Sal	0 g
Colesterol	0.132 mg
Antioxidante	0 g

##### 4.6.1 Información de alérgenos: Este producto es libre de alérgenos.