

ACEITE DE MANTEQUILLA

Generalidades:

El Producto ACEITE DE MANTEQUILLA Grasa Vegetal no hidrogenada, formulada a partir de lípidos especializados sometidos a procesos de transformación con adición de aditivos alimentarios permitidos.

Uso Previsto:

Por sus características funcionales, es ampliamente usada en la industria de alimentos, ideal para la fabricación de helados, bases para helado, chocolates, coberturas para chocolates, mantequilla, elaboración de quesos frescos; bases para helados, repostería fina, galletería de pasta seca, cremaquillas; en la fabricación de Producto Lácteo Ultra Pasteurizado (UHT).

Características Sensoriales:

Propiedad	Rango
OLOR	Característico, libre de olor rancio o extraño
SABOR	Característico, libre de sabor rancio o extraño
ASPECTO	Líquido aceitoso, ligeramente turbio a temperatura ambiente
COLOR	Característico, amarillo cremoso

Características Físicas y Químicas:

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	MINIMO	MAXIMO	METODO DE ANÁLISIS
ACIDOS GRASOS LIBRES (%AURICOS)	NA	0.3	NMX- F-101- SFCI- 2012
VALOR DE PEROXIDO meq/K	NA	1.0	NMX- F-101- SFCI- 2010
PUNTO DE FUSION POR DESPLAZAMIENTO (°C)	32	37	AOCS Cc 18-80
COLOR LOVIBOND (AMARILLOS/ROJOS)	NA	35.0 A - 6.0 R	AOCS Cd 13e-92
GRASA TOTAL %	99.85	100	AOCS Ce 1f-96
HUMEDAD %	NA	0.15	NOM- 116- SSA1- 1994
METALES PESADOS (Pb)*	NA	0.10	NOM- 117- SSA- 1994
SANSORIALES	CUMPLE	CUMPLE	EVALUACIÓN SENSORIAL

Antioxidantes y Aditivos:

Antioxidante BHT 150-200 ppm.

Envase:

Cubetas de Plástico de 19 lts (17 kg)

Támbor de Plástico de 180 kg

Pipas de acero inoxidable, con aislamiento, previamente verificadas en su limpieza.

Método de envasado y distribución:

Presentación en cubeta y tambo: Envasado semiautomático. Distribución a temperatura ambiente en transporte cerrado, limpio, seco y libre de fauna nociva.

Presentación Granel: Envasado Semiautomático a temperatura 50-55°C. La Pérdida de temperatura es de aproximadamente 2°C en 24 horas en transporte cerrado y con sellos de seguridad.

Condiciones recomendadas de almacenamiento:

En cubeta y tambo: Consérvese en lugar fresco y seco, alejado de la luz y el calor, a una temperatura preferente entre 20-25°C. No almacenar junto a materiales aromáticos. Mantenedr el empaque perfectamente cerrado. Manéjese con cuidado y no estibar mas de 3 camas una sobre otra para las cubetas y para tambos respeta sólo una estiba.

Granel temperatura recomendada de almacenamiento: 40-45°C en tanques de acero inoxidable o acero al carbón con recubrimiento epóxido grado alimenticio, sin agitación turbulenta.

Fecha de consumo preferente:

Cubeta: 12 meses (bajo condiciones recomendadas)

Tambo: 12 meses (bajo condiciones recomendadas)

Granel: 6 meses (bajo condiciones recomendadas)

Recomendaciones para la preparación y/o tratamiento previo a su uso o procesamiento:

No requiere tratamiento prevo a su uso.

Criterios de aceptación relacionados con la inocuidad:

Producto libre de materia extraña

Presentación en cubeta y tambo: Empaque integro, cerrado y en buen estado. Empaque con identificación de número de lote, fecha de consumo preferente y nombre del producto. En tambos con sellos de seguridad.

Presentación granel: Domos y válvula de descarga con sellos de seguridad; el número de los sellos colocados son referenciados en el certificado de calidad y carta de garantía.

Regulaciones aplicables:

Las instalaciones y procesos de manufactura de los productos cumplen con la NOM-251- SSA1- 2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

ACUERDO por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos y suplementos alimenticios del 16 de Julio de 2012 y adiciones.

Uso no previsto razonablemente esperado:

Se recomienda su uso solo en lo previsto.

Prolongación los Robles Sur No. 258 int. 4A
Col. Los Robles, Zapopan, Jalisco, México. C.P. 45134

Atención a clientes
+52(33)1199-0990

www.grupoindustrialbetha.mx
contacto@grupobetha.mx

