

MANTECA VEGETAL DE PALMA

ANTECEDENTES GENERALES

Descripción del producto

Grasa Vegetal elaborada en base a aceite refinado de palma, se obtiene del proceso de desgomado, blanqueado y desodorizado del aceite crudo de palma. Tiene excelente estabilidad oxidativa, posee olor y sabor neutro.

Aplicación de uso del producto

Este producto puede ser utilizado para cocinar, freír, como ingrediente para alimentos, industria de la panificación (panes, bizcochos, galletas, sorbetos, pasteles, rellenos de crema).

Contiene derivados de la soya, sustancia que puede inducir cuadros alérgicos en personas susceptibles.

ROTULACIÓN

Manteca 100% Vegetal

Ingredientes: Aceite vegetal de palma fraccionado, no hidrogenado, antioxidante contiene: aceite vegetal TBHQ, lecitina de soya (derivado de soya).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 7g (1 cucharadita)

Porciones por envase: 143

	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	900	63
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	100	7
Grasa Saturada (g)	46	3,2
Grasa monoinsaturada (g)	43	3,1
Grasa poliinsaturada (g)	10	0,7
Ácidos grasos trans (g)	1	0,07
Colesterol (mg)	0	0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	0	0
Azúcares Totales (g)	0	0
Sodio (mg)	0	0

REQUISITOS DE CALIDAD: SENSORIAL – FÍSICO – QUÍMICO
Características sensoriales

Olor	Neutro, libre de olor extraño y rancio	Sabor	Neutro, libre de sabor extraño y rancio
------	--	-------	---

Características físico - químicas

Análisis	Límites	Unidad	Método
Punto de Fusión	37 – 39,5	° C	Cc 3 -25

Acidez Libre (palmítico)	0,25 máx.	%	Ca 5ª - 40
Índice de Peróxido	2,0 máx.	Meq/kg	Cd 8 -53
Humedad y materia volátil	0,05 máx.	%	Ca 2c - 25

REQUISITOS DE CALIDAD: MICROBIOLOGIA

Análisis (n:5)	Unidad	Valor referencia según DS.977/96 Art. N° 173; ítem 3.1	
		m	M
Recuentos aerobios mesófilos	UFC/g	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
Enterobacteriáceas	UFC/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g
Staphylococcus aureus	UFC/g	10 ufc/g	10 ² ufc/g

CONTAMINANTES Y RESIDUOS

Metales Pesados	Artículo 160	Ver referencia
Valores de Referencia: Decreto Supremo 977/96		

VIDA ÚTIL

180 días desde la fecha de elaboración

Manteniendo en todo momento las condiciones de almacenamiento y evitando las manipulaciones que pueden contaminar el producto y facilitar su deterioro.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Mantener en lugar fresco y seco (aprox.15 ° C).

BIBLIOGRAFÍA

1. Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile, Ministerio de Salud, República de Chile.
2. Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales - Codex Stan 19.