



# FICHA TÉCNICA ACEITE CRUDO DE PALMA

## FICHA TÉCNICA ACEITE CRUDO DE PALMA

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite líquido comestible, obtenido por extracción mecánica del mesocarpio del fruto de la palma africana.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Acidez, como ácido palmítico %	4 máximo
Humedad & Volátiles %	0.4 máximo
Impurezas insolubles, %	0.1 máximo
Índice de Yodo	50 - 58
Índice de refracción	1.4550 - 1.4490
Índice de saponificación	195 - 205
Densidad (40°C)	0.8965 g/cm <sup>3</sup>
Punto de fusión °C	34 - 40
DOBI	2.5 - 3.0

### PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

Caproico C6:0	0	Palmítico C16:0	41.0 - 47.0
Caprílico C8:0	0	Palmitoleico	Menor a 0.6
Cáprico C10:0	0	Esteárico C18:0	3.5 - 6.0
Láurico C12:0	Menor a 0.4	Oleico C18:1	36.0 - 44.0
Mirístico C14:0	5.0 - 2.0	Linoleico C18:2	6.15 - 12.0

### PRESENTACIÓN

Al granel crudo.

### USOS

Por su composición física, el aceite de palma puede usarse en diversas preparaciones sin hidrogenarse. No contiene ácidos trans. Se emplea para la elaboración de aceites de cocina, productos de panadería, pastelería, confitería, heladería, sopas instantáneas, salsas, diversos platos congelados y deshidratados, cremas no lácteas para mezclar con el café. A su vez es utilizado en la fabricación de productos oleoquímicos.