

## FICHA TÉCNICA ACEITE CRUDO DE PALMISTE

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite líquido obtenido por extracción mecánica de la nuez (almendra) del fruto de la palma africana.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

|                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| Acidez, como ácido palmítico % | 4.0 Máximo              |
| Humedad & Volátiles %          | 0.4 Máximo              |
| Impurezas insolubles %         | 0.1 Máximo              |
| Índice de Yodo                 | 17 - 19                 |
| Índice de refracción           | 2.50000                 |
| Índice de saponificación       | 240 - 250               |
| Densidad 40°C                  | 0.889 g/cm <sup>3</sup> |
| Punto de fusión °C             | 23 - 30                 |

### PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

|                 |             |                 |             |
|-----------------|-------------|-----------------|-------------|
| Caproico C6:0   | Menor a 0.8 | Palmítico C16:0 | 6.5 - 10    |
| Caprílico C8:0  | 2.4 - 6.2   | Palmitoleico    | 0           |
| Cáprico C10:0   | 2.4 - 5.0   | Esteárico C18:0 | 1.3 - 3.0   |
| Láurico C12:0   | 41.0 - 55.0 | Oleico C18:1    | 12.0 - 19.0 |
| Mirístico C14:0 | 14.0 - 16.0 | Linoleico C18:2 | 1.0 - 3.5   |

### PRESENTACIÓN

Al granel crudo.  
Blanqueado (color máximo 3 Rojo en celda Lovibond 5 ¼")

### USOS

El aceite de palmiste puede usarse en productos de confitería, heladería, sopas instantáneas, heladería, 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.

## FICHA TÉCNICA ACEITE CRUDO DE PALMISTE