



FICHA TÉCNICA ACEITE DE PALMA RBD

FICHA TÉCNICA ACEITE DE PALMA RBD

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Acidez, como ácido palmítico %	0.08 máximo
Índice de Yodo	50 - 52
Índice de saponificación	195 - 205
Índice de Peróxido (meq O ₂ /Kg)	0.5 (En fábrica) - 0.8 (Fuera fábrica) máx.
Humedad & Volátiles % m/m	0.02 máximo
Color Lovibond, celda 5 ¼"	3.0 Rojo 40 Amarillo máximo
Punto de fusión capilar °C	36 - 39
Contenido sólidos grasos x NMR %	@10°C 50 - 54 @30°C 8 - 10 @20°C 24 - 28 @35°C 4 - 6

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

Caproico C6:0	NP	Palmítico C16:0	41 - 47
Caprílico C8:0	NP	Esteárico C18:0	3.5 - 6.0
Cáprico C10:0	NP	Oleico C18:1	36.0 - 44.0
Láurico C12:0	Menor a 0.4	Linoleico C18:2	6.5 - 12
Mirístico C14:0	5.0 - 2.0	Linolénico C18:3	Menor a 0.5

PRESENTACIÓN

Al granel. Cisterna térmica en acero inoxidable con serpentín de calentamiento o tanque térmico.

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.