 C.I. TOP Comercializadora Internacional	Proceso de Gestión Comercial	Código: CT-00-04
		Versión: 3
Fecha: 22/06/2023	Ficha Técnica Aceite Crudo de Palmiste	Página 1 de 2


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: aceite líquido obtenido por extracción mecánica de la nuez (almendra) del fruto de la palma africana.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

PROPIEDAD	UNIDAD	REQUISITO
Apariencia	N/A	Característico
Olor y Sabor	N/A	Neutro
Humedad e Impurezas	%	0.5 máx.
AGL (palmítico)	%	4.0 máx.
Índice de peróxido	meqO ₂ /Kg	1.0 máx.
Índice de Yodo (Wijs)	g/100g fat	16.0 – 19.0
Índice de Refracción	N/A	1.4500 - 1.4518
Índice de Saponificación	-	240 - 250
Densidad (40°C)	g/cm ³	0.889
Punto de Fusión °C	°C	24.0 - 30.0

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS:

	UNIDAD	REQUISITO
Caproico (C6:0)	%	0 – 0.8
Caprílico (C8:0)	%	2.4 – 6.1
Cáprico (C10:0)	%	3.2 – 5.0
Láurico (C12:0)	%	44.0 – 55.0
Mirístico (C14:0)	%	14.0 – 17.0
Palmítico (C16:0)	%	6.5 – 9.0
Esteárico (C18:0)	%	1.5 – 3.0
Oleico (C18:1)	%	12.0 – 18.0
Linoleico (C18:2)	%	1.8 – 3.5
Linoleico (C18:3)	%	0 – 0.1
Ácidos Grasos Trans (G.C.)	%	1.0 máx.

	Proceso de Gestión Comercial	Código: CT-00-04
		Versión: 3
Fecha: 22/06/2023	Ficha Técnica Aceite Crudo de Palmiste	Página 2 de 2

CONTENIDO DE GRASA SOLIDA:

TEMPERATURA	UNIDAD	REQUISITO
10°C	%	64.0 – 71.0
20°C	%	37.0 – 45.0
25°C	%	13.0 – 18.0
30°C	%	0.0 – 0.5
40°C	%	0.0

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100.0 g):

	VALOR
Valor	884.0 kcal /3770.0
Energético	kJ
SAFA	72.0 – 80.0 g
MUFA	12.0 – 18.0 g
PUFA	2.0 – 3.0 g
Proteínas	0.0 g
Carbohidrato	0.0 g
Fibra	0.0 g
Sodio	0.0 g

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Al granel crudo.

Blanqueado (color máximo 3 rojo en celda Lovibond 5 ¼)

USOS DEL PRODUCTO:

El aceite de palmiste puede usarse en productos de 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.