DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: **aceite liquido comestible, obtenido por extracción mecánica del mesocarpio del fruto de la palma hibrida OxG.**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

PROPIEDAD	UNIDAD	REQUISITO	METODO
Apariencia	N/A	Característico	N/A
Olor y Sabor	N/A	Neutro	AOCS Cg 2-83
Humedad e Impurezas	%	0.5 máx.	AOCS Ca 2b - 38
AGL (oleico)	%	3.0 máx.	AOCS Ca 5a - 40
Índice de peróxido	meqO2/Kg	1.0 máx.	AOCS Cd 8b - 90
Índice de Yodo (Wijs)	g/100g fat	65.0 – 70.0	AOCS Cd 1d - 92
Punto de Fusión °C	°C	19.0 - 23.0	AOCS Cc 18 - 80
Rancimat (120°C) / OSI@110°C	hr	10.0 min.	AOCS Cd 12b - 92
DOBI	-	3.0 – 3.9	-

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS:

	UNIDAD	REQUISITO
Láurico (C12:0)	%	0 – 0.5
Mirístico (C14:0)	%	0 – 0.6
Palmítico (C16:0)	%	28.0 – 33.0
Esteárico (C18:0)	%	2.0 – 4.0
Oleico (C18:1)	%	50.0 – 55.0
Linoleico (C18:2)	%	11.0 – 13.0
Linolenico (C18:3)	%	0.3 – 0.5

CONTENIDO DE GRASA SOLIDA:

TEMPERATURA	UNIDAD	REQUISITO
10°C	%	18.0 – 28.0
20°C	%	3.0 – 7.0
25°C	%	0.0 – 3.0
30°C	%	0.0 – 1.5
40°C	%	0.0

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100.0 g):

	VALOR
Valor Energético	884.0 kcal /3770.0 kJ
SAFA	27.0 – 35.0 g
MUFA	49.0 – 57.0 g
PUFA	9.0 – 14.0 g
Proteínas	0.0 g
Carbohidrato	0.0 g
Fibra	0.0 g
Sodio	0.0 g

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Al granel crudo.

USOS DEL PRODUCTO:

Es reconocido como el sustituto tropical del aceite de oliva, tiene un mejor perfil nutricional que el de la palma africana, comenzando por un contenido de ácidos saturados 6% inferior. Su alto contenido de ácidos grasos mono y poli-insaturados ayudan a disminuir los niveles de lipoproteínas de baja densidad (colesterol malo) y equilibran los niveles de lipoproteínas de alta densidad (colesterol bueno).