

 Comercializadora Internacional	Proceso de Gestión Comercial	Código: CT-00-08
		Versión: 3
Fecha: 22/06/2023	Ficha Técnica Estearina de Palma RBD	Página 1 de 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: aceite sólido comestible, obtenido por fraccionamiento en seco del aceite de palma totalmente refinado y desodorizado totalmente refinado y desodorizado.

COMPOSICIÓN: Estearina de palma. Mezcla de antioxidantes (BHT, BHA, TBHQ) 75 mg/Kg máx. Ácido cítrico como sinergista.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

PROPIEDAD	UNIDAD	REQUISITO
Apariencia	N/A	Característico
Olor y Sabor	N/A	Neutro
Humedad e Impurezas	%	0.15 máx.
AGL (palmítico)	%	0.1 máx.
Índice de peróxido	meqO ₂ /Kg	1.0 – 2.0
Índice de Yodo (Wijs)	g/100g grasa	42.0 – 46.0
Materia Insaponificable	N/A	1.0 máx.
Índice de Saponificación	N/A	195 - 202
Color Lovibond, celda 5 ¼ pulg.	N/A	3 Rojo, 50 Amarillo máx.
Punto de Fusión	°C	48.0 – 52.0

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS:

	UNIDAD	REQUISITO
Láurico (C12:0)	%	0 – 0.4
Mirístico (C14:0)	%	1.1 – 1.8
Palmítico (C16:0)	%	45.0 – 55.0
Esteárico (C18:0)	%	3.5 – 6.0
Oleico (C18:1)	%	32.0 – 37.0
Linoleico (C18:2)	%	3.5 – 10.0
Linoleico (C18:3)	%	0 – 0.6
Ácidos Grasos Trans (G.C.)	%	1.0 máx.

CONTENIDO DE GRASA SOLIDA:

TEMPERATURA	UNIDAD	REQUISITO
10°C	%	75.0 – 80.0
20°C	%	57.0 – 62.0
25°C	%	47.0 – 52.0
30°C	%	36.0 – 41.0
40°C	%	24.0 – 30.0

 Comercializadora Internacional	Proceso de Gestión Comercial	Código: CT-00-08
		Versión: 3
Fecha: 22/06/2023	Ficha Técnica Estearina de Palma RBD	Página 2 de 2

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100.0 g):

VALOR	
Valor Energético	884.0 kcal /3770.0 kJ
SAFA	50.0 – 60.0 g
MUFA	32.0 – 37.0 g
PUFA	3.5 – 10.0 g
Proteínas	0.0 g
Carbohidrato	0.0 g
Fibra	0.0 g
Sodio	0.0 g

PRESENTACIÓN COMERCIAL:

Al granel.

USOS DEL PRODUCTO:

Empleada en la formulación de manteca y margarinas, grasas sólidas para panadería, como reemplazo para la manteca de cerdo y en la fabricación de jabones.