

Q' Fryto

Aceite Sólido Vegetal de Palma

Resistente a Altas Temperaturas





DESCRIPCIÓN GENERAL

Descripción:

Mezcla de grasas y aceites vegetales comestibles, libres de grasas parcialmente hidrogenadas y grasas Trans, de consistencia plástica, color blanco crema, olor y sabor neutro.

Ingredientes:

Mezcla refinada, blanqueada y desodorizada de grasas y aceites comestibles (palma y sus fracciones). Antioxidante (TBHQ).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Físicoquímicas	Análisis	Parámetro	Método
	Acidez Oleica (%)	0,1 Max	NTC 218
	Humedad (%)	0,1 Max	NTC 287
	Punto de Fusión (°C)	40 - 42	NTC 283
	Punto de Humo	220°C - 250°C	NTC 236

Se colocan los métodos que se implementan en el laboratorio de la planta de Multigrasas de Colombia en donde se cuenta con el material necesario para ello.

REQUISITOS LEGALES

Resolución 2154 de 2012, emitida por el ministerio de salud y protección social de Colombia: reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas para consumo humano en el país.

EMPAQUE

Presentación:

Bloques por 15 Kg netos, empacados en bolsa interna de polietileno y caja externa de cartón corrugado, sellada con cinta impresa autoadhesiva.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO E INSTRUCCIONES DE USO

Almacenamiento y conservación:

- Almacene el producto en lugar fresco, ventilado, limpio, seco, alejado de olores fuertes y luz solar directa.
- Almacene sobre estibas sin exceder la capacidad de arrume (5 cajas como máximo).

Instrucciones de uso:

- Tener precaución al freír alimentos congelados y/o húmedos en la grasa caliente, esto puede provocar salpicaduras.
- Si se presentan llamas, retire del calor, nunca trate de apagar el fuego vertiendo agua.
- Se utiliza en la industria de alimentos para freídos y diferentes preparaciones culinarias. Preparación de bases para helado y rellenos de galleta y confitería.

VIDA UTIL

12 meses en óptimas condiciones de almacenamiento.