

## ACEITES EN BIDON

### ACEITE LIRIO FRY

#### 20 litros

**DESCRIPCIÓN:** Aceite vegetal comestible especial para freído, el cual es una mezcla de aceites de Algodón y/o Soya y/o Maíz con Oleina de Palma (Palmoleina), refinados, blanqueados, fraccionados y deodorizados.

**CARACTERISTICAS SENSORIALES:**

ASPECTO:	Líquido ó Semí-líquido a temperatura ambiente.
COLOR :	Amarillo opaco Líquido o Semi-transparente.
OLOR:	Inodoro libre de olor rancio, extraño o a solventes.
SABOR:	Libre de sabor rancio, extraño o a solventes.

**CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS:**

A.G.L.	0.05 % máx.
Color (Lovibond)	35 A / 4.5 R máx.
Indice de Peróxido	2.0 Meq/K máx.
Humedad	0.05 % máx.
Punto de Humeo	220 °C mín.
Estabilidad AOM	45 hrs mín.
Indice de Yodo	75 a 105
Antioxidante TBHQ (Ingrediente activo)	50 ppm mín.

**ENVASE:** Bidón de Polipropileno conteniendo 20 litros de aceite.

**ALMACENAJE:** Almacenar sobre tarimas con una estiba máxima de 2 camas y en locales limpios y secos con una temperatura entre 20 y 40 °C.

**VIDA UTIL:** Se recomienda utilizar el aceite en un período no mayor a 180 días, aunque bajo estrictas condiciones de almacenamiento puede tener una vida útil de un año.

**APLICACIONES:** Freír y/o Cocinar, Aderezos.  
Algunas fórmulas para panificación.



---

**L.C.A. EFRÉN BEDAIR**  
**JEFE DE INOCUIDAD**