

MANTECAS EN CUÑETE

MANTECA LIRIO (ESTÁNDAR)

24 Kgs B x N

DESCRIPCIÓN:	Grasa Comestible, la cual puede contener dentro de su formulación uno o varios de los siguientes aceites vegetales y/o grasas animales refinados, blanqueados, hidrogenados y deodorizados: Algodón y/o Maíz y/o Palma y/o Soya y/o Grasa Animal Comestible.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES:	ASPECTO:	Sólido de plasticidad definida.
	COLOR :	Blanco característico.
	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	1.5 Meq/K máx.
	Humedad	0.05 % máx.
	Punto de Humeo	220 °C mín.
	Estabilidad AOM	40 hrs mín.
	Punto de fusión	45 a 49 °C.
	Antioxidante TBHQ (Ingrediente activo)	50 ppm mín.
ENVASE:	Caja de cartón corrugado medidas de 40.5 x 30.5 x 31.5 cm, con bolsa interior de polietileno, conteniendo 24 B x N kgs.	
ALMACENAJE:	Almacenar sobre tarimas con una estiba máxima de 4 camas y en locales limpios y secos con una temperatura máxima de 30 °C.	
VIDA UTIL:	Se recomienda utilizar la manteca en un período no mayor a 180 días, aunque bajo estrictas condiciones de almacenamiento puede tener una vida útil de mas de un año.	
APLICACIONES:	Panadería y Repostería Industrial. Cocinar y/o Freír.	



L.C.A. EFRÉN BEDAIR
JEFE DE INOCUIDAD