

ESPECIALIDADES

MANTECA VEGETAL LIRIO ESPECIAL

25 Kgs

DESCRIPCIÓN: Manteca Vegetal Comestible, la cual puede contener dentro de su formulación uno o varios de los siguientes aceites vegetales refinados, blanqueados, hidrogenados y deodorizados: Palma y/o Soya.

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	1.0 Meq/K máx.
Humedad	0.05 % máx.
Punto de Humeo	220 °C mín.
Estabilidad AOM	80 hrs mín.
Punto de fusión	35 a 39
Antioxidante TBHQ (Ingrediente activo)	100 ppm mín.

ENVASE: Caja de cartón corrugado medidas de 40.5 x 30.5 x 31.5 cm, con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 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