



ACEITE DE PALMISTE PKO

ACEITE DE PALMISTE PKO

DESCRIPCIÓN GERENAL

El aceite de palmiste se obtiene por prensado físico-mecánico de las semillas del fruto de la palma, concretamente del endospermo, mediante un proceso en el que no intervienen sustancias químicas. Tiene un alto contenido en grasas insaturadas como los ácidos láurico y mirístico (Aprox. 60%), lo que lo convierte en un ingrediente clave en especialidades químicas para las industrias cosmética y alimentaria.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características Organolépticas	Color y Apariencia Amarillo crema			Olor: Olor característico. Sin olor rancio.			
Características fisicoquímicas (En el momento de la carga)	Análisis			Valor			
	Acidez láurica, %.			Máx. 4.0%			
	Humedad (%).			Máx. 0.5			
	Punto de fusión, °C			25 - 29			
	Celda Lovibond color 5 1/4			Máx. 10 Rojo / 60 Amarillo			
	Índice de yodo (g I2/100 g)			16-20			
Perfil de ácidos grasos (En el momento de la carga)	Saturados, %		Monoinsaturados, %		Poliinsaturados, %		
	Caprílico	C8:0	2.0-2.4	Oleic, C18:1	16.2-17.3	Linoleic, C18:2	2.2-2.8
	Caprílico	C10:0	2.4-3.0				
	Láurico	C12:0	43.1-45.4				
	Mirístico	C14:0	1735-1.3				
	Palmitico	C16:0	8.2-9.0				
	Estearico	C18:0	2.6-3.2				

EMPAQUE

Este producto se transporta en camiones cisterna limpios y secos de chapa de acero, aptos para cargar aceites y grasas comestibles con capacidad de 33 toneladas. Los vehículos están equipados con precintos de seguridad en válvulas y tapones. Se adjuntan los documentos de embarque, los pesos de la báscula y un certificado de calidad. También se puede transportar en flexitanques de polietileno de alta densidad con certificación alimentaria y capacidad para 21 toneladas. Se almacenan en contenedores metálicos con precintos de seguridad.

VIDA UTIL Y CONSERVACIÓN

El aceite de palmiste crudo debe almacenarse en depósitos limpios y secos, a temperaturas entre 30°C y 50°C, lejos de la luz solar directa y de olores fuertes producidos por sustancias químicas volátiles. Si el producto se mantiene en buenas condiciones de almacenamiento y alejado del contacto con otras sustancias, puede mantener sus características fisicoquímicas y organolépticas durante 6 meses.

REQUISITOS LEGALES

- El aceite de palmiste cuenta con sello Kosher.
- El aceite de palmiste cuenta con Certificación Non-GMO Project Product Verification (NSF).



ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Coordinadora de Normatividad y Calidad Fecha de elaboración: 24/06/2024	Jefe de Calidad e Innovación Auxiliar de Mercadeo y Comunicaciones Coordinadora de Normatividad y Calidad Fecha de revisión: 24/06/2024	Jefe de Calidad e Innovación Fecha de aprobación: 24/06/2024

Este documento ha sido visto 1 veces

CONTROLADO