



FICHA TÉCNICA ACEITE CRUDO DE PALMISTE

FICHA TÉCNICA ACEITE CRUDO DE PALMISTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite líquido obtenido por extracción mecánica de la nuez (almendra) del fruto de la palma africana.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Acidez, como ácido palmítico %	4.0 Máximo
Humedad & Volátiles %	0.4 Máximo
Impurezas insolubles %	0.1 Máximo
Índice de Yodo	17 - 19
Índice de refracción	2.50000
Índice de saponificación	240 - 250
Densidad 40°C	0.889 g/cm ³
Punto de fusión °C	23 - 30

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS

Caproico C6:0	Menor a 0.8	Palmítico C16:0	6.5 - 10
Caprílico C8:0	2.4 - 6.2	Palmitoleico	0
Cáprico C10:0	2.4 - 5.0	Esteárico C18:0	1.3 - 3.0
Láurico C12:0	41.0 - 55.0	Oleico C18:1	12.0 - 19.0
Mirístico C14:0	14.0 - 16.0	Linoleico C18:2	1.0 - 3.5

PRESENTACIÓN

Al granel crudo.
Blanqueado (color máximo 3 Rojo en celda Lovibond 5 ¼")

USOS

El aceite de palmiste puede usarse en productos de confitería, heladería, sopas instantáneas, heladería, salsas, diversos platos congelados y deshidratados, cremas no lácteas para mezclar con el café. A su vez es utilizado en la fabricación de productos oleoquímicos.