Ficha Técnica

Oleína de Palma Guineensis

Identificación

Nombre Comercial	Oleína de Palma RBD
Composición	Oleína de palma Guineensis y ácido cítrico. Antioxidante (opcional)
Procedencia	Es la porción más insaturada obtenida por el fraccionamiento del aceite extraído del mesocarpio de la fruta de palma Guineensis, sometida a procesos de refinación, blanqueo, desodorizado. Se caracteriza por ser un producto líquido a temperatura ambiente.
Presentación	Carga a granel (a convenir con cliente)
Origen	Aceite vegetal
Usos	Industria alimenticia, biocombustibles, entre otros.

Especificaciones

Análisis	**Mín.**	**Máx.**	**Método**
Acidez Libre (% Oleico)	-	0.05	AOCS Ca 5a-40
Humedad y volátiles (%)	-	0.05	AOCS Ca 2c-25 y/o AOCS Ca 2b-38
Impurezas insolubles (%)	-	0.05	AOCS Ca 3a-46
Peróxido (meq O_2/kg)	-	1.00 (en fábrica)	AOCS Ja 8-87
Color Lovibond (celda 5 ¼")	-	R: 4.00 A: 70.00	AOCS Cc 13j-97
Índice de Yodo (cg I/g)	56.00	63.00	AOCS Tg 1a-64
Índice de Refracción (40°C)	1.4450	1.4700	AOCS Cc 7-25
Antioxidante TBHQ	100	200	Codex Alimentarius
Punto de enturbiamiento (°C)	-	10.00	AOCS Cc 6-25
(*) Punto de humo (°C)	222	-	NMX-F-048-SCFI-2012
Olor y Sabor	Característico del aceite		

(*): análisis realizado por laboratorio externo bajo requerimiento del cliente.

Análisis especiales

Nuestro laboratorio de control de calidad cuenta con equipos de última tecnología para realizar los siguientes análisis y satisfacer los requerimientos de sus clientes

- Perfil de sólidos a 10, 20, 30 y 35 °C (método AOCS Cd 16b-93).
- Materia insaponificable (método AOCS Tk 1a-64).
- Índice de saponificación (método AOCS Cd 3-25).
- Densidad (método AOCS Cc 10c-95).
- Cold test (método AOCS Cc 11-53).