

Ficha Técnica

Aceite de Palmiste RBD

Identificación

| | |
|------------------|--|
| Nombre Comercial | Aceite de palmiste RBD |
| Composición | Aceite de palmiste y ácido cítrico. Antioxidante (opcional) |
| Procedencia | Se deriva del proceso de extracción mecánica de la nuez de la fruta de la palma aceitera. El cual pasa por un proceso de refinación, blanqueo y desodorización. |
| Presentación | Carga a granel (a convenir con cliente) |
| Origen | Aceite vegetal |
| Usos | Se utiliza en: Industria alimenticia, jabones, cosméticos, productos de limpieza y como sustituto del aceite de coco gracias a la similitud entre la composición de sus ácidos grasos. |

Características físico – químicas

| Análisis | Mín. | Máx. | Método |
|-----------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Acidez Libre (% láurico) | - | 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: 3.00 A: 30.00 | AOCS Cc 13j-97 |
| Índice de Refracción (40°C) | 1.4480 | 1.4600 | AOCS Cc 7-25 |
| Punto de Fusión (°C) | 24.00 | 30.00 | AOCS Cc 3 - 25 |
| Índice de Yodo (cg I/g) | 16.00 | 24.00 | AOCS Tg 1a-64 |
| Olor y Sabor | Característico del aceite | | |

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).
- Titer y color de saponificación (método ISO 935:2012).
- Índice de neutralización (método AOCS Da 14-48).

