

FICHA TECNICA MANTECA VEGETAL DE SOYA



CONTROLES ORGANOLEPTICOS

OLOR: Característico del producto, sin evidencia de rancidez ni olores extraños.

SABOR: Suave Característico.

ASPECTO: Solido y homogéneo de textura lisa y fina.

COLOR: Varía de Blanco crema y Amarillo pálido.

DETERMINACION	PARAMETROS DE CALIDAD			NORMA TECNICA
	VALOR MAX. ITIKA	MIN. NB	MAX NB.	
Color Lb(celda 5/ 4plg)	2.5-30	-----	4 rojo	NB-34024

CONTROLES FISICOQUIMICOS

DETERMINACIONES	PARAMETROS DE CALIDAD			NORMA TECNICA
	VALOR MAX. ITIKA	MIN. NB	MAX NB.	
Humedad y materia volátil (%)	0.05	-----	0.05	NB-34010
Acidez (% A. Oleico)	0.05-0,06	-----	0.06	NB-34004
Jabones (ppm)	0.10	-----	30.0	NB-34020
Índice de Refracción (40°C)	1.462	1.457	1.467	NB-34003
Índice de Refracción (60°C)	1.455	1.4497	1.4597	NB-34003
Peróxidos(meq O ₂ /Kg muestra)	0.9	-----	6.0	NB-34008
Punto de Fusión (°C)	38-39	18	50	NB-34027
Rancidez	Negativo	-----	Negativo	NB-34009

PRESENTACION

Se presenta en cajas de cartón de contenido neto de 17 kilogramos con bolsas de polietileno interior y en sachet de 454 gramos, los cuales son debidamente envasados en ambiente higienizados.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenarse a temperatura ambiente (Max. 28°C) en un lugar seco y aireado, con buenas condiciones de higiene y sobre estibas, con arrumes máximo de 4 cajas para evitar dañar la calidad del producto y la deformación de las cajas inferiores.

VIDA UTIL

Conservando los parámetros de almacenamiento, el producto tiene una vida útil mínima de 12 meses, pudiendo prolongarse hasta los 18 meses.

RECOMENDACIONES

- No exponer al calor durante el almacenamiento.
- Almacenar solo sobre estibas de madera.
- Almacenar en lugar seco y fresco.
- Rotar los productos según orden de llegada.
- Tapar nuevamente la caja al no utilizar toda la manteca para evitar oxidación y pérdida de características.

USOS

Tiene gran aplicación en las panaderías, reposteros industriales, etc.