



MANTECA CHOCOLATES FAT 38-42

FICHA TÉCNICA

Grasa de Cobertura

Grasa de Cobertura para Chocolate

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Grasa de cobertura láurica de alta calidad basada en aceites vegetales totalmente refinados e hidrogenados. Excelente resistencia al calor, formulada especialmente para climas cálidos. Buenas propiedades microbiológicas, estabilidad a la oxidación y libre de lipasas activas.

INGREDIENTES

Fracciones de aceite de palmiste totalmente refinado e hidrogenado.

APLICACIONES

Sustituto total de manteca de cacao en coberturas de chocolate compuesto para galletas, obleas, turrone, nueces y pasas. Apto para fabricar glaseados, coberturas fondants, caramelos, toffees, rellenos y centros de crema en confitería de chocolate.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y DATOS NUTRICIONALES

Parámetro	Especificación	Método
Ácidos Grasos Libres (% como Láurico)	Máx. 0.1	AOCS Ca 5a-40
Humedad e Impurezas (%)	Máx. 0.1	AOCS Ca 2b-38
Punto de Fusión °C	38 – 42	AOCS Cc 3-25
Color Lovibond (5.25") Rojo	Máx. 1R + 10Y	AOCS Cc 13b-45
Índice de Yodo (Wijs)	Máx. 4	AOCS Cd 1b-87
Grasa Sólida NMR (%) — 20°C	Mín. 80	IUPAC 2.150(a)
Grasa Sólida NMR (%) — 25°C	60 – 70	
Grasa Sólida NMR (%) — 30°C	30 – 38	
Grasa Sólida NMR (%) — 35°C	10 – 16	
Grasa Sólida NMR (%) — 40°C	Máx. 8	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Grasa Total	99.9 g
Grasas Saturadas	99.6 g
Grasas Monoinsaturadas	0.3 g
Grasas Poliinsaturadas	0.0 g
Grasas Trans	0.0 g
Energía	900 kcal

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA	
Recuento Total en Placa	Máx. 1000/g
Enterobacteriáceas	Ausente en 1 g
Levaduras y Mohos	Máx. 10/g
Salmonella	Ausente en 25 g

INFORMACIÓN ADICIONAL

Características Organolépticas
Apariencia: Sólido blanquecino. Sabor/Olor: Suave, libre de olores o sabores extraños.

Certificaciones
KOSHER · HALAL · HACCP

Envase / Almacenamiento / Vida Útil
Envase: A granel, Iso-Tanque, Tambor acero 190 kg, Cartón 25/20 kg.
Almacen.: Lugar fresco, seco, sin olores, alejado de luz solar. Temperatura no superior a 20 °C.
Vida útil: 12 meses en envase original cerrado.

La información contenida en esta ficha técnica se considera precisa y confiable. PDV Chile SA actúa como distribuidor autorizado de estos productos. El cliente es responsable de determinar la idoneidad del producto para su aplicación específica.