



MANTECA HELADERA 39-42

FICHA TÉCNICA

Manteca de Palma

Manteca de Panadería y Heladería

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Manteca de alta calidad elaborada a partir de aceite de palma totalmente refinado y texturizado para impartir buena plasticidad y consistencia suave, facilitando la mezcla y el uso a temperatura ambiente.

INGREDIENTES

Aceite de palma refinado, antioxidantes (BHA y BHT).

APLICACIONES

Grasa de panadería para elaboración de galletas de soda, bizcochos, tortas, pasteles, masas de pay, pan, helados y otros productos de panadería y pastelería. Apta para cremas de relleno en galletas y obleas, y para fritura industrial continua.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS Y DATOS NUTRICIONALES

Parámetro	Especificación	Método
Ácidos Grasos Libres (% como Palmítico)	Máx. 0.1	AOCS Ca 5a-40
Humedad e Impurezas (%)	Máx. 0.1	AOCS Ca 2b-38
Punto de Fusión °C	39 – 42	AOCS Cc 3-25
Color Lovibond (5.25") Rojo	Máx. 3R + 30Y	AOCS Cc 13b-45
Índice de Yodo (Wijs)	42 – 52	AOCS Cd 1b-87
Grasa Sólida NMR (%) — 20°C	27 – 37	IUPAC 2.150(a)
Grasa Sólida NMR (%) — 30°C	10 – 18	
Grasa Sólida NMR (%) — 40°C	2 – 10	
Grasa Sólida NMR (%) — 45°C	Máx. 5	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)	
Grasa Total	99.9 g
Grasas Saturadas	53.9 g
Grasas Monoinsaturadas	37.3 g
Grasas Poliinsaturadas	8.6 g
Grasas Trans	0.2 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: Color amarillento. Sabor/Olor: Suave, libre de olores o sabores extraños.

Certificaciones

KOSHER · HALAL · HACCP

Envase / Almacenamiento / Vida Útil

Envase: Caja de cartón 25 kg, 20 kg o 16 kg.
Almacen.: Lugar fresco, seco, sin olores, alejado de luz solar directa. Temperatura < 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.