



## MANTECA HELADERA PREMIUM

### FICHA TÉCNICA

### Grasa Interesterificada

### Grasa Interesterificada Premium

#### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Grasa de calidad premium elaborada a partir de aceite vegetal totalmente refinado e interesterificado. Sin proceso de hidrogenación, libre de ácidos grasos trans de proceso.

#### INGREDIENTES

Fracción de aceite de palmiste interesterificado.

#### APLICACIONES

Diseñada para reemplazar grasas vegetales parcialmente hidrogenadas en la producción de grasas para confitería y otros productos alimentarios industriales.

#### 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  |
| Color Lovibond (5.25") Rojo             | Máx. 3.5R + 35Y | AOCS Cc 13b-45 |
| Punto de Fusión °C                      | 24 – 26         | AOCS Cc 3-25   |
| Grasa Sólida NMR (%) — 10°C             | 60 – 70         | IUPAC 2.150(a) |
| Grasa Sólida NMR (%) — 20°C             | 23 – 28         |                |
| Grasa Sólida NMR (%) — 25°C             | 1.5 – 6         |                |
| Grasa Sólida NMR (%) — 30°C             | Máx. 1          |                |

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g) |          |
|-------------------------------------|----------|
| Grasa Total                         | 99.9 g   |
| Grasas Saturadas                    | 78.0 g   |
| Grasas Monoinsaturadas              | 18.9 g   |
| Grasas Poliinsaturadas              | 2.9 g    |
| Ácidos Grasos Trans                 | 0.1%     |
| 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: Amarillo claro. Sabor/Olor: Suave.

##### Certificaciones

KOSHER · HALAL · HACCP · FSSC 22000 (v5.0)

##### Envase / Almacenamiento / Vida Útil

Envase: A granel, Iso-Tanque, Tambor acero 190 kg, Caja BIB 20 kg, Lata 17 kg.

Almacen.: Lugar fresco y seco, alejado de luz solar directa y materiales odorantes.

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.