


Identificación de la Sustancia

Nombre Comercial	Micoco
Composición del producto	Aceite de coco refinado, blanqueado y desodorizado con 150 ppm de BHT como antioxidante.
Presentación	En pipas de acero inoxidable de 20 TM como mínimo, cubetas de 4 kg, cubetas 17 kg, cubetas de 800 gr y tambores 180 kg.

Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Declaración
Enterobacterias	<1 UFC/mL
Hongos y Levaduras	<1 UFC/mL
Coliformes totales	No desarrollo
E. Colli	<0.3 NMP/mL
Salmonella	Ausente
Coliformes fecales	<0.3 NMP/mL
Bacterias mesófilicas aerobias	<1 UFC/mL

Nota: Los parámetros microbiológicos se entregarán al cliente únicamente bajo solicitud.

Parámetros Fisicoquímicos

Parámetro	Especificación
Punto de fusión (°C)	34.00 - 40.00°C
Índice de peróxido	Máx. 1.00% meq/Kg
Ácidos grasos libres (oléico)	Máx. 0.050%
Aspecto	Textura semisólido color amarillo a temperaturas menores a 25°C. Líquido a temperatura mayor de 45° C.
Color (Lovibond Rojo)	Líquido de color amarillo ámbar y sólido de color amarillo claro. Máx. 4.0
Olor	Con olor característico a aceite de coco

Temperatura y condiciones de almacenamiento

A granel almacenar en tanques de acero inoxidable con control de temperatura y agitación. Mantener 15°C por arriba del punto de goteo de la grasa. En estibas de máximo 4, cubetas bien selladas, mantener el producto alejado de calor, chispas, llamas y otras fuentes de ignición.

Vida útil del producto almacenado

12 meses bajo condiciones recomendadas, a partir de su fecha de elaboración.

Mercado al que va dirigido

Industria alimentaria, cosmética e industrial.

Uso previsto por el cliente

- Helados (materia prima base)
- Cobertura de chocolate
- Freír (frituras, palomitas de maíz, botanas, mariscos, comida en general)
- Panadería (tipo queto, conos de helados, rociado de galletas y cereales, antiadherente)
- Lácteos (yogurt, leche, quesos)
- Confeitería (dulces, cocadas, waffles)
- Industrial (lubricantes, hilos para textiles, abrillantador, pinturas, velas, almorol)
- Cosmética (cremas, shampoo, maquillaje, delineador, desodorantes)
- Comida animal (suplemento alimenticio, croquetas, shampoo)
- Productos de limpieza (jabones, aromatizantes, shampoo)
- Otros (homogeneizador, spa, jabones)

Preparación y/o instrucción de manipulación antes de su uso o procesamiento

Manipulación directa en semisólido (T°amb) o para su envasado en líquido a temperatura máxima de 45°C. Distribución a temperatura ambiente en transporte cerrado, limpio, seco y libre de fauna nociva. Se recomienda homogeneizar el producto antes de proceder a su envasado o descarga.

Manipulación razonablemente esperada del producto terminado

El manejo debe realizarse con instrumentos y utensilios limpios, al envasar a otro recipiente debe estar limpio. Estiba máxima de 4 cubetas en tarima limpia protegida de lámina de cartón.

Recomendación

No dejar el recipiente abierto, expuesto a la luz solar, calor o atmosferas húmedas, no mezclar con agentes que se oxiden. No se recomienda en uso de lubricante y aceite mecánico.

Normas aplicables

CODEX STAN 210 NORMA DE CODEX PARA ACEITES ESPECIFICADOS. Certificación Kosher. NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Tamaño de la porción por 100g

Parámetro	Por 100g	Unidades
Kilocalorías	897.77	Kcal
Grasa	99.57	g
Grasas trans	136.02	mg
Grasa saturada	49.23	g
Grasa poliinsaturada	8.76	g
Grasa monoinsaturada	41.58	g
Colesterol	0.00	mg
Carbohidratos disponibles	0.41	g
Carbohidratos	0.41	g
Azúcares	0.00	g
Azúcares añadidos	0.00	g
Fibra dietética	0.00	g
Proteínas	0.00	g
Sodio	1.72	mg
Humedad	0.02	g
Cenizas	0.00	g

GRUPO INDUSTRIAL BETHA, S.A. DE C.V.
 PROLONGACION LOS ROBLES SUR No. 258-A COL. LOS ROBLES,
 ZAPOPAN, JAL. C.P. 45134 TEL. 1199-0990/ 1199-7901
 R.F.C. GIB971002MZ5