



Identificación de la Sustancia

Nombre Comercial	Micoco Plus
Composición del producto	Aceite de coco con ligero olor y sabor a cocada.
Presentación	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 mesofílicas aerobias:	<1 UFC/mL

Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Especificación
Punto de fusión (°C)	34.00 - 40.00°C
Índice de peróxido	Máx. 1.00%
Ácidos grasos libres (oléico)	Máx. 0.050%
Aspecto	Líquido (T° mayores a 25°C) o sólido húmedo (T° menores a 20°C)
Color (Lovibond Rojo)	Líquido de color amarillo ámbar y sólido de color amarillo claro. Máx. 4.0
Olor	Olor característico a coco

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

Temperatura y condiciones de almacenamiento

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)
- Repostería (conos de helados, rociado de galletas y cereales, antiadherente)
- Confeitería (dulces, cocadas, waffles)
- Cosmética (cremas, lociones, shampoo)
- Otros (spa, jabones)

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

Manipulación directa en sólido o calentar o para su envasado en líquido a temperatura mayor de 45°C.

Manipulación razonablemente esperada del producto terminado

El manejo debe realizarse con instrumentos y utensilios limpios, al envasar a otro recipiente debe este de estar limpio. Estiba máxima de 4 cubetas en tarimas limpias sobre 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