


Identificación de la Sustancia

Nombre Comercial	Cocote
Composición del producto	Aceite de coco refinado, blanqueado y desodorizado con 100 ppm de BHT como antioxidante máximo.
Presentación	En pipas de acero inoxidable de 20 TM como mínimo, cubetas de 4kg, cubetas 17kg, totes 900 kg, frascos de vidrio 390gr y tambores 180kg.

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
Bacterias mesofílicas aerobias	<1 UFC/mL

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

Parámetros Fisicoquímicos

Parámetro	Especificación
Punto de fusión (°C)	26.00 - 32.00°C
Índice de peróxido	Máx. 1.000%
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 y sólido de color blanquecino. Máx. 2.50
Olor	Olor característico a aceite.
Índice Yodo	14.00 - 24.00 cg/g

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 o cosmética y/o química.

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 sólido o calentar máximo 60°C para su descarga o reenvasado utilizar filtros de acero inoxidable (tipo tubular o filtro pack) completamente limpios, así como los utensilios empleados en su envasado o descarga. Para utilizar como ingrediente se recomienda agitar u homogeneizar el producto antes de su envasado.

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
Proteínas	0.0	g
Grasas Totales	100.0	g
Grasas saturada	79.4	g
Grasas monoinsaturada	18.0	g
Grasas poliinsaturada	2.7	g
Grasas trans	0.0	mg
Colesterol	0.0	mg
Hidratos de carbono	0.0	g
Azúcares	0.0	g
Azúcares añadidos	0.00	g
Fibra dietética	0.00	g
Sodio	2.0	mg

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