


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 Físicoquímicos

| 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