



Identificación de la Sustancia	
Nombre Comercial	Cocote Plus
Composición del producto	Aceite de coco con suave sabor a coco característico
Presentación	Cubetas de 4kg, cubetas 17kg 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 UFC/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 yodo	14.00 - 24.00 cg/g
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.

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 o cosmética y/o química.

Uso previsto por el cliente

- Repostería (bases de pastel, rociado de galletas y cereales)
- 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 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 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	895.35	Kcal
Grasa	99.12	g
Grasas trans	0.00	mg
Grasa saturada	72.82	g
Grasa poliinsaturada	2.97	g
Grasa monoinsaturada	18.33	g
Colesterol	0.00	mg
Carbohidratos disponibles	0.66	g
Carbohidratos	0.66	g
Azúcares	0.00	g
Azúcares añadidos	0.00	g
Fibra dietética	0.00	g
Proteínas	0.15	g
Sodio	1.37	mg
Humedad	0.07	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