



Identificación de la Sustancia	
<b>Nombre Comercial</b>	Brisa Tropical
<b>Composición del producto</b>	Aceite de coco extra virgen con sabor característico a coco.
<b>Presentación</b>	Cubetas de 4 kg, cubetas 17 kg, totes 900 kg, tambores 180 kg, frascos de vidrio 390 gr, frascos de vidrio 192 ml.

Parámetros Microbiológicos	
Parámetro	Declaración
Enterobacterias	<1 UFC/MI
Hongos y Levaduras	<1 UFC/mL
Coliformes	No desarrollo
E. Colli	<0.3 UFC/mL
Salmonella	Ausente
Bacterias mesófilas aerobias	<1 UFC/mL

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

Parámetros Físicoquímicos	
Parámetro	Especificación
Punto de fusión	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 (T° menores a 20°C)
Color	Líquido de color amarillo y sólido de color blanquecino. Máx. 2.50
Olor	Con característico olor a coco.

#### Temperatura y condiciones de almacenamiento

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.

#### Uso previsto por el cliente

- Confitería (dulces, cocadas, waffles)
- Cosmética (cremas, shampoo, bálsamo, lociones)
- Otros (spa, jabones), cocina, uso domestico comestible

**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. Calentarse a máximo 45°C, 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 este de 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	895.35	Kcal
Grasa	99.12	g
Grasas trans	0.00	mg
Grasa saturada	77.82	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