



Identificación de la Sustancia	
Nombre Comercial	Micoco
Composición del producto	Aceite de coco refinado, blanqueado y desodorizado (RBD) con 150 ppm de BHT como antioxidante. Libre de alérgenos.
Presentación	Muestras de 35 g y 250 g, cubetas de 800 g, 4 Kg y 17 Kg, tambos 180 Kg y pipas de acero inoxidable de grado alimenticio (10 Tn como mínimo).

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

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

Parámetros Fisicoquímicos	
Parámetro	Especificación
Punto de fusión (°C)	34.00 °C – 40.00 °C
Índice de peróxido	Máx. 1.00 Meq/Kg
Ácidos grasos libres (oléico)	Máx. 0.050%
Aspecto	Textura semisólido color amarillo a temperaturas menores a 34°C. Líquido a temperatura mayor de 40° C.
Color (Lovibond Rojo)	Líquido de color amarillo y sólido de color amarillo claro. Máx. 4.0
Olor	Neutro
Sabor	Neutro

PARAMETRO	Mínimo	Máximo
Contenido de sólido (en %) a 10 °C:	44.00	56.00
Contenido de sólido (en %) a 20 °C:	18.00	28.00
Contenido de sólido (en %) a 30 °C:	7.00	14.00
Contenido de sólido (en %) a 35 °C:	-	7.00
Contenido de sólido (en %) a 40 °C:	-	5.00

Temperatura y condiciones de almacenamiento

A granel almacenar en tanques de acero inoxidable de grado alimenticio con control de temperatura y agitación. Mantener 15°C por arriba del punto de fusión del aceite. En estibas de máximo 4, cubetas bien selladas, mantener el producto alejado de calor, chispas, llamas y otras fuentes de ignición.

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)
- Confitería (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)

Vida útil del producto almacenado

12 meses bajo condiciones recomendadas, a partir de su fecha de elaboración.

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

Manipulación directa en semisólido (T°amb) o para su envasado en líquido a temperatura máxima de 60°C. Distribución a temperatura ambiente en transporte cerrado, limpio, seco y libre de fauna nociva. Se recomienda homogeneizar el producto antes de proceder a su envasado o descarga.

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.

Mercado al que va dirigido

Industria alimentaria, cosmética e industrial.

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.

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.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Valores típicos (base 100 g de material)

Calorías	897.77 kcal
Proteínas	0.00 g
Grasas totales	99.57 g
Grasas saturadas	49.23 g
Grasas monoinsaturadas	41.58 g
Grasas poliinsaturadas	8.76 mg
Grasas trans	136.02 g
Colesterol	0.00 g
Carbohidratos	0.41 g
Azúcares	0.00 g
Azúcares añadidos	0.00 g
Fibra dietética	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,
ZAPOCAN, JAL. C.P. 45134 TEL. 1199-0990
R.F.C. GIB971002MZ5