



Identificación de la Sustancia	
Nombre Comercial	Brisa Tropical
Composición del producto	Aceite de coco extra virgen con sabor característico a coco.
Presentación	Muestras de 35 g y 250 g, frascos de 182 g y 390 g, cubetas de 800 g, 4 kg y 17 kg y tambos de 180 kg.

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 mesofílicas 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.
Sabor	Coco tostado.

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.

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 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.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

Valores típicos (base 100 gr de material)

Calorías	895.35 kcal
Proteínas	0.15 g
Grasas totales	99.12 g
Grasas saturadas	72.82 g
Grasas monoinsaturadas	18.33 g
Grasas poliinsaturadas	2.97 g
Grasas trans	0.00 g
Colesterol	0.00 g
Carbohidratos disponibles	0.66 g
Azúcares	0.00 g
Azúcares añadidos	0.00 g
Fibra dietética	0.00 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
R.F.C. GIB971002MZ5