



Identificación de la Sustancia	
Nombre Comercial	Coccus Free
Composición del producto	Triglicéridos destilados de aceite de coco.
Presentación	Muestras de 35 g y 100 g, frascos de 390 g, cubetas de 800 g, 4 kg y 17 kg y tambos de 190 kg.

Parámetros Microbiológicos	
Parámetro	Declaración
Cuenta Total	Máx. 200 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máx. 100 UFC/g
Coliformes	Ausente
E. Colli	Ausente
Salmonella	Ausente
Staphylococcus	Ausente

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

Parámetros Físicoquímicos	
Parámetro	Especificación
Contenido de agua	Máx. 0.15
índice de Peroxido, mEq/Kg	Máx. 1.0
Índice de acidez, mg KOH/g	Máx. 0.1
Aspecto	Transparente líquido (pálido Amarillo)
Color APHA Hazen	Máx. 50
Composición de ácidos grasos (%)	C8: 55 - 65 C:10 35 - 45
Olor	Olor característico a coco tostado

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

36 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

- Cosméticos (barras de labios, bases con nivel de uso 0.5-5.0% p/p, nutrición de la piel y humectante)
- Base para aceites esenciales
- Industria alimentaria (Reemplazo de aceites naturales)
- Panadería (lubricante, desmoldante, agente turbio en bebidas, y como portador de sabor, aceite colorantessolubles, vitaminas y aditivos, chicles, caramelos blandos, glaseados, frutas procesadas)
- Emulsionante/texturizante y Estabilizador/espesante, base para ingredientes en complementos alimenticios

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

Manipulación directa o envasado en líquido sin necesidad de calentamiento. Usar filtros adecuados (tipo pack o tubular de acero inoxidable).

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	899.00 kcal
Proteínas	<1 g
Grasas totales	99.9 g
Grasas saturadas	99.9 g
Grasas monoinsaturadas	<1 g
Grasas Poliinsaturadas	<1 g
Grasas trans	<1 g
Colesterol	<1 mg
Hidratos de carbono disponibles	<1 g
Azúcar total	<1 g
Azúcares añadidos	<1 g
Fibra dietética	<1 g
Sodio	<1 mg
Calcio	<1 mg
Hierro	<1 mg
Potasio	<1 mg
Vitamina D	<1 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
R.F.C. GIB971002MZ5