



#### Identificación de la Sustancia

<b>Nombre Comercial</b>	Aceite de Mantequilla
<b>Composición del producto</b>	Aceite de Mantequilla es una grasa vegetal, formulada a partir de lípidos especializados sometidos a procesos de transformación con adición de aditivos alimentarios permitidos. Con un porcentaje de grasa mayor al 96%.
<b>Presentación</b>	Muestras de 35 g y 250 g, cubetas de 800 g, 4 kg y 17 kg, tambos de 180 kg.

#### Parámetros Microbiológicos

Coliformes	<10
Hongos y levaduras UFC/g	<10
Staphylococcus aureus UFC/g	Ausente
E. coli	Ausente
Salmonela*	Ausente
Staphylococcus	Ausente

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

#### Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Método
Punto de fusión (°C)	31 a 35 °C
Índice de peróxido	1 meq máx.
Ácidos grasos libres (oleico)	Máx. 0.3%
Aspecto	Semisólido
Color / Olor	Color amarillo, Característico, ligero a mantequilla

#### Temperatura y condiciones de almacenamiento

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la intemperie y los rayos del sol, a una temperatura menor a 20°C y a una humedad relativa menor al 65%. No colocar las cubetas directamente sobre el piso, de preferencia utilizar una tarima en buenas condiciones con superficies regulares y acomodar las Cubetas correctamente evitando que sobresalgan de la tarima para evitar daños en el producto. Se recomienda estibar el producto no mayor a 4 camas para dar mayor estabilidad a la estiba. No maltratar, pisar o arrastrar el producto, evitando la manipulación excesiva de las cubetas para evitar la pérdida de resistencia y por consiguiente de funcionalidad lo cual podría ocasionar contaminación en el producto. Preferentemente mantener cerrado y paletizado el producto cubierto de la parte superior para evitar contaminación con polvo y materia extraña.

#### Uso previsto por el cliente

Aceite de mantequilla puede ser para la elaboración de productos de alto valor añadidos como son:

- Confitería.
- Base para Helado.
- Productos lácteos Recombinados.
- Panadería.
- Productos Horneados.
- Quesos procesados.
- Freído, asado, tostado.

#### Vida útil del producto almacenado

Herméticamente cerrado, en las condiciones de almacenamiento arriba indicadas, el producto tiene una vida de anaquel de 12 meses en su envase original, después de este tiempo puede modificar su apariencia física, así como su estabilidad química, si no se conserva de manera idónea.

#### Mercado al que va dirigido

Industria de alimentos en general.

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

Solo si se desea reenvasar se necesita elevar la temperatura no mayor a 50°C para que no pierda sus propiedades características del producto.

**Manipulación razonablemente esperada del producto terminado**

Estibar de manera adecuada, almacenar en lugar que cumplas las condiciones optimas de almacenamiento

**Normas aplicables**

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-155-SCFI-2012, "LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA" NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, "PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS"

<b>INFORMACIÓN NUTRIMENTAL</b>	
<b>Valores típicos (base 100 gr de material)</b>	
<b>Calorías</b>	<b>880 kcal</b>
Proteínas	0.0 g
Grasas totales	96.0 g
<b>Grasas saturadas</b>	<b>96.0 g</b>
<b>Grasas Trans</b>	<b>40.0 mg</b>
Hidratos de carbono disponibles	0.0 g
Azúcares	0.0 g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0.0 g</b>
Fibra dietética	0.0 g
<b>Sodio</b>	<b>0.0 mg</b>

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