

**EPACEM S.A.**

FECHA: 2.007-09-17

**FICHA TECNICA DE NUESTROS PRODUCTOS
MANTEQUINA SIERRA****PRESENTACION:** Bloques X 15 Kg , Bidones x 50 Kg de Mantequina Tipo Sierra**USOS Y APLICACIONES:**

Para productos de PANADERIA Y PASTELERIA entre otros.

INGREDIENTES:

Mezclas de aceites refinados, agua , sal , lecitina de soya y mono-di glicéridos de ácidos grasos (emulsionantes)-Benzoato de sodio (conservante)-Saborizante de Mantequilla Beta caroteno (colorante) y BHT (Antioxidante).

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS.

Especificaciones.	Norma INEN	Método AOCS
Acidez como Ac.Oleico : 0.10-0.12% AGL.	Máx. 0.35%	AOCS Ca-5a-40
Humedad : 16-18 %	18 +/- 0.4 %	AOCS Ca-2b-38
Impurezas : 0.02 %		Centrifugación
Peróxido : 1.0 - 3.5 * MeO2/Kg		AOCS Cd-8-53
I. Yodo : 64-69 cg/g		AOCS Cd-1-25
I. Refracción a 40°C : 1.458-1.459		AOCS Cc-7-25
P. Fusión C. Cerrado : 36-38.0°C		AOCS Cc-1-25
P. Fusión C. Abierto : 32-34.0°C		AOCS Cc-3-25
Color CELDA 51/4 pulg. Lovibond.	A= 44.0 a 58.0 R= 4.4 a 5.8	

* Al momento de envasar.

Contenido de Grasa Sólida	10°C	20°C	30°C	35°C	40°C
RMN MINISPEC	38 +/- 2	20 +/- 2	7 +/- 2	4 +/- 2	2 +/- 1

Olor / Sabor

: Bueno (Característico)



ING. HERNAN ALDAS E.
JEFE CONTROL CALIDAD