



ACEITE CRUDO DE PALMA

**FECHA: diciembre
2023**

CÓDIGO: ESC-VE-FT-001

Descripción y Características

El aceite de palma tradicional (CPO) un aceite de origen vegetal que se obtiene del mesocarpio de la fruta de la palma Guineensis.

El aceite de palma es el primer aceite consumido en el mundo y se emplea como aceite de cocción y como constituyente de margarinas y mantecas; es utilizado para la elaboración de productos de panadería, pastelería, confitería, heladería, sopas instantáneas, salsas, platos congelados y deshidratados.

PROPIEDADES

Ácidos Grasos Libres (AGL)	<3.5 g/100g
Humedad e impurezas	<0,01 g/100g
Índice de Yodo	51-56 g/100g

Contenido de Grasas	
Grasas Saturadas	44,4140 g/100g
Grasas Insaturadas	55,5180 g/100g
Grasas Cis	0,5940 g/100g
Grasas Trans	11261,0000 g/100g
Grasa Monoinsaturada	43,7690 g/100g
Grasa Poliinsaturada	11,7490 g/100g
Grasa	100,00 g/100g

Metales contaminantes	
Hierro	< 5 mg/kg

Cobre	< 0.4 mg/kg
Plomo	< 0.1 mg/kg
Arsénico	< 0.1 mg/kg

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS		
PROPIEDAD	RANGO	MÉTODO
Punto de fusión (°C)	36-39	AOCS Cc 3-25
Contenido de grasa sólida (%) 10 °C 20° C 30° C 40 °C	46-54 18-24 5-9 3 Máx.	AOCS Cd 16b-93
Índice de peróxidos (meqO/Kg)	2.0 máx.	AOCS Cd 8-53
Color Lovibond. 5.25 Amarillo Rojo Azul	70 Máx. 60 Máx. 2.5 Máx.	AOCS Cd 13e-92
Valor Anisidina	4 Máx.	tbd
DOBI	2.3 Min.	tbd
Contenido de Fósforo (ppm)	15 Máx.	AOCS Ca 12-55