



DESDE 1909

PRODUCTOS LIRIO S.A. DE C.V.

AGUSTIN MELGAR 600
COL. OBRERA
MONTERREY, N.L. C.P. 64010
TEL. (81) 8343-0065
FAX. (81) 8343-0055
e-mail gmex2@prodigy.net.mx



DESDE 1920

SUBSTITUYE: Edición de Mayo, 2001	HOJA TECNICA	NUMERO: A-002
FECHA: Septiembre, 2004	AREA Producto Terminado	EDICION N° 1 PAG. 1 DE 1

ACEITE LIRIO PURO DE MAIZ BOTELLA DE 1 LITRO

DESCRIPCION: Aceite Vegetal Comestible 100 % puro de Maíz, refinado, blanqueado, winterizado y deodorizado.

CARACTERISTICAS SENSORIALES:

ASPECTO: Líquido viscoso transparente.
COLOR: Amarillo dorado.
OLOR: Inodoro, libre de olor rancio, extraño o a solventes.
SABOR: Libre de sabor rancio, extraño o a solventes.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

A.G.L.	0.05 % máx.
Color (Lovibond)	35 A / 4.5 R máx.
Indice de Peróxido	1.0 Meq/K máx.
Humedad	0.05 % máx.
Punto de Humeo	220 °C mín.
Estabilidad AOM.	30 Hrs mín.
Indice de Yodo	108 a 118
Antioxidante TBHQ (Ingrediente activo)	50 PPM mín.

ENVASE: Cajas de cartón conteniendo 12 litros de aceite en envases de PET de 1 litro cada uno.

ALMACENAJE: Almacenar en locales limpios y secos con una temperatura máxima de 40 °C y sobre tarimas con una estiba máxima de 6 camas.

VIDA UTIL: Se recomienda utilizar el aceite en un periodo no mayor a 180 días, aunque bajo estrictas condiciones de almacenamiento puede tener una vida útil de más de un año.

APLICACIONES: Freír y/o Cocinar, Aderezos.
Algunas fórmulas para panificación.

Elaboró:


Ing. Edgar Garza

Autorizó:


Ing. Adrian Rodriguez