



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



<i>DESDE 1909</i> SUBSTITUYE: Edición de Mayo, 2001	HOJA TECNICA	<i>DESDE 1920</i> NUMERO: HT-013
FECHA: Septiembre, 2004	AREA Producto Terminado	EDICION N° 1 PAG. 1 DE 1

MANTECA VEGETAL LIRIO ESPECIAL

25 Kgs

DESCRIPCION: Manteca Vegetal Comestible, la cual puede contener dentro de su formulación uno o varios de los siguientes aceites vegetales refinados, blanqueados, hidrogenados y deodorizados: Palma y/o Soya.

CARACTERISTICAS SENSORIALES:

ASPECTO: Sólido de plasticidad definida.
COLOR: Blanco Característico.
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.	100 Hrs mín.
Punto de Fusión	37 a 39 °C
Antioxidante TBHQ (Ingrediente activo)	100 PPM mín.
Indice de Yodo	48 a 74

ENVASE: Caja de cartón corrugado medidas de 40.5 x 30.5 x 31.5 cm con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 kg de producto.

ALMACENAJE: Almacenar en locales frescos y secos con un temperatura máxima de 30 °C y sobre tarimas con una estiba máxima de 4 camas.

VIDA UTIL: Se recomienda utilizar la manteca 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: Para formular rellenos para panificación, cremas tipo chantilly, fórmulas lácteas y bases para helado.

Elaboró: Ing. Edgar Garza	Autorizó: Ing. Adrian Rodríguez
----------------------------------	--