



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 1909

DESDE 1920

SUBSTITUYE: Edición de Mayo, 2001	HOJA TECNICA	NUMERO: HT-015
FECHA: Septiembre, 2004	AREA Producto Terminado	EDICION N° 1 PAG. 1 DE 1

MANTECA VEGETAL SEMI-LIQUIDA LIRIO BIDON CON 20 LITROS

DESCRIPCION: Manteca Vegetal Semi-Líquida obtenida a partir de aceites de Soya y Algodón refinados, blanqueados, parcialmente y totalmente hidrogenados y deodorizados.

CARACTERISTICAS SENSORIALES:

ASPECTO: Semi-Líquido.
COLOR: Blanco Traslucido 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 / 3.5 R máx.
Indice de Peróxido	1.0 Meq/K máx.
Humedad	0.05 % máx.
Punto de Humeo	220 °C mín.
Estabilidad AOM.	60 Hrs mín.
Indice de Yodo	98 a 108
Antioxidante TBHQ (Ingrediente activo)	50 PPM mín.

ENVASE: Bidón conteniendo 20 litros de producto.

ALMACENAJE: Almacenar en locales frescos y secos con un temperatura máxima de 30 °C.

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: Freido profundo y Usos especiales.
Repostería.

Elaboró:

Ing. Edgar Garza

Autorizó:

Ing. Adrian Rodríguez