

Ficha Técnica

Aceite Crudo de Palmiste (CPKO)

Identificación

Nombre Comercial	Aceite Crudo de Palmiste (CPKO)
Composición	Aceite Crudo de Palmiste
Procedencia	Se deriva del proceso de extracción mecánico de la nuez de la fruta de la palma aceitera.
Presentación	Carga a granel (a convenir con cliente)
Origen	Aceite vegetal
Usos	Se utiliza como materia prima para: industria alimenticia, jabones, cosméticos, productos de limpieza, puede ser sustituto del aceite de coco gracias a la similitud que tienen en la composición de ácidos grasos.

Especificaciones

Análisis	Mín.	Máx.	Método
Acidez Libre (% Láurico)	-	3.00	AOCS Ca 5a-40
Humedad y volátiles (%)	-	0.40	AOCS Ca 2c-25 y/o AOCS Ca 2b-38
Impurezas insolubles (%)	-	0.20	AOCS Ca 3a-46
Olor	Característico del aceite		
Apariencia	Líquido amarillo pálido y consistencia semisólida a temperatura ambiente		

Análisis especiales

Nuestro laboratorio de control de calidad cuenta con equipos de última tecnología para realizar los siguientes análisis y satisfacer los requerimientos de sus clientes

- Perfil de sólidos a 10, 20, 30 y 35 °C (método AOCS Cd 16b-93).
- Materia insaponificable (método AOCS Tk 1a-64).
- Índice de saponificación (método AOCS Cd 3-25).
- Densidad (método AOCS Cc 10c-95).
- Color Lovibond (método AOCS Cc 13j-97).
- Índice de Yodo (método AOCS Tg 1a-64).
- Punto de fusión (método AOCS Cc 3 – 25).
- Índice de refracción (método AOCS Cc 7-25).
- Titer y color de saponificación (método ISO 935:2012).
- Índice de neutralización (método AOCS Da 14-48).