

Ficha Técnica

Estearina de Palma RBD

Identificación

Nombre Comercial	Estearina de Palma RBD
Composición	Estearina de palma Guineensis y ácido cítrico. Antioxidante (opcional)
Procedencia	Es la porción sólida más saturada obtenida del fraccionamiento del aceite extraído del mesocarpio de la fruta de palma guineensis, se deriva del proceso de blanqueado, desodorizado y fraccionamiento. Se caracteriza por su consistencia sólida a temperatura ambiente.
Presentación	Carga a granel (a convenir con cliente)
Origen	Aceite vegetal
Usos	Industrias de: alimentos, jabones, cosmética, entre otros.

Características físico – químicas

Análisis	Mín.	Máx.	Método
Acidez Libre (% Esteárico)	-	0.05	AOCS Ca 5a-40
Humedad y volátiles (%)	-	0.05	AOCS Ca 2c-25 y/o AOCS Ca 2b-38
Impurezas insolubles (%)	-	0.05	AOCS Ca 3a-46
Índice de refracción (60°C)	1.4350	1.4760	AOCS Cc 7-25
Peróxido (meq O ₂ /kg)	-	1.00 (en fábrica)	AOCS Ja 8-87
Color Lovibond (celda 5 1/4")		R: 4.00 A: 70.00	AOCS Cc 13j-97
Punto de Fusión (°C)	45.00	55.00	AOCS Cc 3 - 25
Índice de Yodo (cg I/g)	30.00	43.00	AOCS Tg 1a-64
Olor y Sabor	Característico del aceite		

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).
- Titer y color de saponificación (método ISO 935:2012).
- Índice de neutralización (método AOCS Da 14-48).