

Ficha Técnica

Aceite de Palma RBD

Identificación

Nombre Comercial	Aceite de Palma RBD (PO RBD)
Composición	Aceite de palma Guineensis y ácido cítrico. Antioxidante (opcional)
Procedencia	Producto extraído del mesocarpio de la fruta de la palma aceitera Guineensis y sometido a procesos de refinación, blanqueo y desodorizado.
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 (% Palmítico)	-	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
Peróxido (meq O ₂ /kg)	-	1.00 (en fábrica)	AOCS Ja 8-87
Color Lovibond (celda 5 1/4")		R: 5.00 A: 70.00	AOCS Cc 13j-97
Índice de Refracción (50°C)	1.4540	1.4700	AOCS Cc 7-25
Punto de Fusión (°C)	32.00	38.00	AOCS Cc 3 - 25
Índice de Yodo (cg I/g)	48.00	60.00	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).

