ACEITE DE AJONJOLÍ TOSTADO

INGREDIENTES

Aceite de Ajonjolí Tostado

LUGAR DE ORIGEN

México

CERTIFICACIONES

PRESENTACIONES

- Botella 260 ml
- Botella 510 ml
- Galón 3.78 L (3.5 kg)
- Bidón 20 L (18.5 kg)
- Tambo 200 L (185 kg)
- Tote 1000 L (900 kg)

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL

Declaración Nutrimental

Tamaño de la Porción	100 g
Contenido energético	**900 kcal / (3,764 kJ)**
Proteínas	0 g
Grasas Totales	100 g
Grasas saturada	**14 g**
Grasas trans	**0 mg**
Grasas poliinsaturada	43 g
Grasas monoinsaturadas	43 g
Colesterol	0 g
Hidratos de carbono disponibles	0 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**
Fibra dietética	0 g
Sodio	**0 mg**

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

El Aceite de Ajonjolí Tostado NBF, hecho a base de extracción de semillas de sésamo tostadas; donde las semillas se tostan y el aceite es extraído por prensado de la semilla, de color marrón, producto 100% mexicano.
Contienen omega 6 y 9, vitamina E y antioxidantes, además es libre de colesterol e ideal para marinar tus platillos favoritos.
Esta es una alternativa más rica en elementos benéficos que otros aceites de origen vegetal.

PROPIEDADES

- Contienen omega 6 y 9
- Vitamina E
- Antioxidantes
- Libre de Colesterol

*Imagen de carácter ilustrativo

APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Alimentos: Puede ser utilizado en la elaboración de aderezos, vinagretas, acompañamientos, salsas o para la creación de platillos. Se emplea como aceite de cocina en las cocinas del sudeste de Asia y como reforzador del sabor.

ACEITE DE AJONJOLÍ TOSTADO

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITES PERMISIBLES	UNIDAD	MÉTODO DE PRUEBA
Ácidos grasos libres (Ácido Oleico)	Máx. 2	%	NMX-F-101-2012
Humedad	Máx. 0.5	%	NMX-F-211-1987
Índice de Peróxidos	Máx. <15	meq/kg	NMX-F-154-SCFI-2010
Índice de saponificación	186-195	mg K OH/g	NMX-F-490-1987

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE PRUEBA	
BMA	100 UFC/g Máx	AOAC 2002.07	NOM-092-SSA1-1994
Coliformes totales	<10 UFC/ g	AOAC 2005.03	NOM-113-SSA1-1994

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mantener en un lugar fresco, seco a temperatura ambiente y fuera del alcance de la luz.

TIEMPO DE VIDA ANAQUEL

24 meses.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
SABOR	CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO
COLOR	BRILLANTE, OSCILA ENTRE AMARILLO PÁLIDO Y CAFÉ OSCURO

ACEITE DE AJONJOLÍ TOSTADO

ESPECIFICACIONES DE CARGA

Botella de Vidrio 260 ml	**Pallet:** **6** piezas por caja **56** cajas por nivel **6** niveles **Total de cajas:** 336 **Total de piezas**:2016 **Peso neto:** 480.65 kg **Peso bruto:** 1166 kg
Botella de Vidrio 510 ml	**Pallet:** **6** piezas por caja **40** cajas por nivel **5** niveles **Total de cajas:** 200 **Total de piezas:** 1200 **Peso neto:** 561.20 kg **Peso bruto:** 1052.4 kg
Galón Polietileno Alta Densidad 3.78L (3.5 kg)	**Pallet:** **4** piezas por caja **13** cajas por nivel **4** niveles **Total de cajas:** 52 **Total de piezas:** 208 **Peso neto:** 715 kg **Peso bruto:** 800 kg
Bidón Polietileno Alta Densidad 20L (18.5 kg)	**Pallet:** **16** piezas por nivel **2** niveles **Total de piezas:** 32 **Peso total:** 586 kg **Peso bruto:** 635 kg
Tambo Polietileno 200 L (183.6 kg)	**Pallet:** **4** piezas por nivel **1** nivel **Total de piezas:** 4 **Peso neto:** 734.40 kg **Peso bruto:** 794.40 kg
Tote Kraft 1000 L (900 kg)	**Pallet:** **Total de piezas:** 1 **Peso neto:** 900 kg **Peso bruto:** 954 kg

USO PREVISTO

Por sus características funcionales, es ampliamente usado en la industria de alimento para consumo humano.

MERCADO AL QUE VA DIRIGIDO

Población en general mayor a 3 años.

MARCO REGULATORIO

- Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-223-1985. ALIMENTOS. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE. FOODS EDIBLE VEGETABLE OIL. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.