

Dicoal

MATERIAS PRIMAS ALIMENTICIAS

ACIDO GRASO MIX



ESPECIFICACIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Mezcla de ácido graso vegetal y animal, Subproducto de aceites de origen vegetal y animal que resultan de la neutralización y refinación de un proceso enzimático, que le otorga total inocuidad, Obteniendo un aceite acidulado estabilizado, apto para el consumo animal, Normado según resolución SAG.

- Origen: Vegetal y animal.
- Uso: Alimentación animal, Autorizado por SAG.

PROPIEDADES NUTRICIONALES

Parámetro	Valor	Unidad
Ác, Linoleico	Min. 49	%
Ác, Linolénico	Min. 5	%
Ác, Oleíco	Min. 28	%
Ác, Palmítico	Min. 10	%
Ác, Esteárico	Min. 4	%
Omega 6	Min. 49	%

PROPIEDADES QUÍMICAS

Parámetro	Valor	Unidad	Referencia de método
Acidez Oleica (Ac, Grasos Libres)	60.0 máx.	%	Norma Chilena NCh95,Of81
Humedad	2.0 máx.	%	Norma Chilena NCh 100/2, Of81
Índice de Yodo	119 mín	%	Norma AOCS Tg1a-641983
Impurezas	1.5 máx.	%	Norma Chilena NCh 101,of81
Índice de Peróxidos	5.0 max	Meq O2/kg	Norma Chilena NCh105,of80
Punto de Fusión	20°C máx	°C	Norma Chilena NCh104 of,58

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

Parámetro	Característica	Referencia de método
Apariencia	Aceitosa, líquida y libre de materias extrañas,	Sensorial
Color	Color marrón oscuro o negro,	Sensorial
Olor	Característico,	Sensorial

CRITERIOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

El producto debe ser inocuo, vale decir, que debe cumplir con los criterios y parámetros establecidos y estar libre de sustancias extrañas (insectos, metales, maderas, plásticos, etc.), Deberá mantener su naturaleza original.

ENVASE

- Camión cisterna de acero inoxidable 15-28 ton.