



Grasa multiespecie

FICHA TÉCNICA

SUMINISTRADOR:

NOMBRE: INDUSTRIAL TOLEDANA DE GRASAS, S.L.

DOMICILIO SOCIAL Ctra. Torrijos a Santa Olalla km 7,400

N.I.F.: B 45224284

REGISTRO N°: 45/42026

SANDACH N°: S45004001

DEFINICIÓN:

Grasa obtenida por fusión de tejido adiposo de porcino, porcino y ave de Categoría 3 según el Reglamento 1069/2009, procedente de Mataderos y salas de despiece.

DESCRIPCIÓN:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: 5 / 9 FAC

Olor: Característico

Sabor: Característico



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Índice de Yodo:	55 – 63
Acidez oleica:	< 5,0 %
Índice de peróxidos	< 6 mequiv. de O ₂ /Kg.
Humedad y volátiles:	< 1 %
Impurezas:	< 0'30 %
Insaponificables:	< 0'7 %
Título:	32 – 43 °C
Índice de saponificación:	195 – 200
Contenido en metales:	
Hierro:	< 1ppm
Cobalto:	< 0'2 ppm
Plomo:	< 0'1 ppm
Arsénico:	< 0'1 ppm

DETERMINACIONES CROMATOGRÁFICAS:

A) ESTEROLES:

Colesterol: > 95 % sobre esteroides

B) ÁCIDOS GRASOS:

C ₁₄	Ácido mirístico.	2'6 – 3'3 %
C ₁₆	Ácido palmítico.	17'3 – 26'7 %
C _{16:1}	Ácido palmitoleico.	2'5 – 4'0 %
C ₁₈	Ácido esteárico.	7'7 – 21'3 %
C _{18:1}	Ácido oleico.	35'5 – 53'5 %
C _{18:2}	Ácido linoleico.	4'1 – 9,5 %
C _{18:3}	Ácido linolénico.	0'3 – 0'6 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Clostridium perfringens, ufc/g:	< 1,0E+01
Enterobacterias, ufc/g:	< 1,0E+01
Salmonella, ufc/50g:	Ausencia

ENVASE Y TRANSPORTE:

A GRANEL: En cisternas isoterma.

CALIDAD GARANTIZADA:

Un Laboratorio de Análisis autorizado por la Comunidad de Madrid y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Subdirección General de Alimentación Animal) colabora con esta Empresa para el control de la calidad físico-química y bacteriológica de su fabricación, por lo que puede garantizar dicha calidad.

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: Enero 2024