



Manteca de cerdo

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, S45004001, ESP45000326

DEFINICIÓN:

Manteca obtenida por fusión de tejido adiposo de porcino de Categoría 3 según el Reglamento 1774/2002, procedente de Mataderos y salas de despiece.

DESCRIPCIÓN:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: 3 / 7 FAC

Olor: Característico

Sabor: Característico



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Índice de Yodo:	60 – 64
Acidez oleica:	< 1,0 %
Índice de peróxidos	< 5 meq. de O ₂ /Kg.
Humedad y volátiles:	< 1 %
Impurezas:	< 0'15 %
Insaponificables:	< 0'7 %
Título:	28 – 35 °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.	1'4 – 1'9 %
C ₁₆	Ácido palmítico.	22'2 – 24'6 %
C _{16:1}	Ácido palmitoleico.	2'4 – 3'2 %
C ₁₈	Ácido esteárico.	9'2 – 13'0 %
C _{18:1}	Ácido oleico.	46'1 – 50'2 %
C _{18:2}	Ácido linoleico.	7'2 – 9,6 %
C _{18:3}	Ácido linolénico.	0'4 – 0'6 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Clostridium perfringens, ufc/g:	Ausencia
Enterobacterias, ufc/g:	Ausencia
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