

Ficha Técnica

ACEITE DE ALMENDRAS FOOD GRADE

fecha de actualización septiembre 2021

PROPIEDADES

Aceite elaborado con bases minerales, las cuales fueron sometidas a procesos de refinación y purificación, con el fin de eliminar impurezas. Obteniendo un producto con propiedades organolépticas ideales para la industria de alimentos.

APLICACIONES Y USOS:

- Industria de alimentos en general.
- Postres.
- Panadería y pastelería.

DATOS TÉCNICOS

Apariencia	Líquido color amarillo tenue.
Olor	Característico a almendra
Índice de refracción	1.0 – 1.8
Densidad (kg/m ³)	0.8 – 0.92

PRESENTACIONES

- Garrafa de 18 kg.
- Tambor de 200 kg

TRANSPORTE

- Transporte preferiblemente en vehículos con permiso de alimentos.
- No realice el transporte con productos alérgenos y/o químicos industriales.
- No poner en contacto directo con piso del vehículo (transporte sobre estibas)

ALMACENAMIENTO

Mantenga en recipientes cerrados adecuadamente. Almacene en un área fresca, seca y ventilada, lejos de fuentes de calor extremas o agentes oxidantes.

SEGURIDAD Y MANEJO

- Almacenar a temperatura ambiente
- Evite la ingesta de altas dosis de producto
- Utilice equipo de protección personal (bata, guantes, gafas)
- Antes de usar el producto consultar la hoja de seguridad y ficha técnica.