

DansLeFood SAS

Carrera 51 65 32 Int 101, Bogotá

Cel. 314-438 0642

@danslefood\_organics

www.danslefood.com danslefood@gmail.com



## ACEITE DE COCO SIN OLOR NI SABOR (Orgánico certificado\*)

### Ficha Técnica

Producto obtenido de cultivos y por fabricado bajo estándares orgánicos USDA-NOP, libre de sustancias tóxicas o nocivas.

Extraído por medios físicos, sin uso de agentes químicos nocivos (hexano u otros).

**Naturalmente libre de Colesterol, libre de Grasa Trans, Vegetariano. No es OMG.**

**\*Organic Certified in origin country.**

**USOS:** Consumo Humano directo (*Permiso Sanitario Invima PSA-0450-2025*). Ideal como aceite de cocina de fuego medio a alto (punto de humo 220°C), para esparcir, saltear y cocinar sin modificar el sabor u olor en las recetas. También se usa en panadería, pastelería y heladería.

Información en: [www.danslefood.com](http://www.danslefood.com)

Deliciosas recetas en: [https://www.instagram.com/danslefood\\_organics](https://www.instagram.com/danslefood_organics)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** Contiene 62% de ácidos grasos de cadena media junto con ácido láurico (el componente principal de la leche materna) y caprílico. La composición típica de Ácidos grasos es la siguiente:

C 6	Ácido Caprónico	0 - 0.7
C 8	Ácido Caprílico	4.6 - 10
C 10	Ácido Cáprico	5 - 8
C 12	Ácido Láurico	45.1 - 53.2
C 14	Ácido Mirístico	16.8 - 21
C 16	Ácido Palmítico	7.5 - 10.2
C 18	Ácido Esteárico	2 - 4
C 18:1	Ácido Oléico	5 - 10
C 18:2	Ácido Linoléico	1 - 2.5

<b>Nutrition Facts (Información Nutricional)</b>	
Serving Size / Porción: 1 Tbsp (1 cucharada: 15 mL)	
Amount per serving / Cantidad por porción	
<b>Total Calories 130</b>	Calories from Fat 130
<b>Calorías totales 130</b>	Calorías de grasa 130
% Daily Value (% Valor diario)*	
<b>Total Fat (Grasa Total) 14g</b>	<b>22%</b>
Saturated Fat (Grasa Saturada) 13g	<b>65%</b>
Trans Fat (Grasa Trans) 0g	
Polyunsaturated Fat (Grasa Polinsaturada) 0g	
Monounsaturated Fat (Grasa Monoinsaturada) 1g	
<b>Cholesterol (Colesterol) 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Sodium (Sodio) 0mg</b>	<b>0%</b>
<b>Total Carbohydrate (Carb. Total) 0g</b>	<b>0%</b>
<b>Protein (Proteína) 0g</b>	
Not a significant source of dietary fiber, sugar, vitamin A, vitamin C, calcium or iron (No es una fuente significativa de Azúcares, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio o Hierro).	
* Percent Daily Values are based on a 2,000-calorie diet (Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calorías).	

**CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:**

**Físico / Organoléptico**

Color	=	Ligeramente amarillento en estado líquido a T° >25°C); blanco crema en estado sólido
Sedimentos	=	Libre de Sedimentos
Olor / sabor	=	Ninguno a ligeramente cremoso
Densidad Relativa	=	0.908-0.921
Índice de Refracción (40°C)	=	1.448-1.450
Punto de Fusión	=	25°C
Punto de Humo	=	220°C

**Químico**

Humedad	=	0.10% max
Ácidos grasos libres (láurico)	=	0.05% max
Índice de Saponificación	=	250-264
Índice de Yodo	=	7-11 gI <sub>2</sub> /100g
Valor de Peróxido	=	1.0 mEq/kg max
Valor ácido	=	0.1 max
Metales pesados (mg/kg):		
Plomo (Pb)	=	<0.1
Arsénico (As)	=	<0.1
Cadmio (Cd)	=	<0.02
Mercurio (Hg)	=	<0.05

**PRESENTACIÓN Y ENVASE:**

<b>Envases menores a 1 Litro</b>	-Frascos de vidrio conteniendo: <b>450 mL</b> (cajas por 12 unidades).
<b>Envases mayores a 1 Litro</b>	-Cuñetes de Polipropileno y Polietileno aptos para el contacto con alimentos: <b>1.5 Litros, Galón (3.79 L), Cuñete 20 L.</b> Otros contenidos como materia prima a solicitud previa.

**ALMACENAMIENTO y FECHA PREFERENCIAL DE CONSUMO:** Almacenar y transportar en su envase original cerrado evitando la exposición directa a la luz solar, y la entrada de aire o humedad, bajo condiciones sanitarias adecuadas libres de plagas y olores fuertes. Consumir preferentemente dentro de los 24 meses luego de la fecha de manufactura. No requiere refrigeración; sólido a temperatura ambiente, funde a 25°C.