

DansLeFood SAS

Carrera 51 65 32 Int 101, Bogotá

Cel. 314-438 0642

@danslefood\_organics

www.danslefood.com danslefood@gmail.com



## ACEITE VIRGEN DE COCO (Orgánico certificado\*)

### Ficha Técnica

Producto fabricado bajo buenas prácticas (BPM), libre de sustancias tóxicas o nocivas. Obtenido sin uso de agentes químicos (hexano).

Extraído en frío, con un sabor y olor agradables a coco. En estado líquido (a temperaturas mayores a 25°C) se podrá apreciar que es transparente, mientras que en estado sólido es de color blanco.

No refinado, no desodorizado, no blanqueado, no hidrogenado. **Puro, 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-0079-2025*). Ideal como aceite de cocina de fuego bajo a medio (hasta 177°C). Excelente para esparcir sobre panes, vegetales o palomitas, saltear y cocinar. Nutritivo y perfecto 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

Nutrition Facts (Información Nutricional)	
Serving Size / Porción: 1 Tbsp (1 cucharada: 15 mL)	
Amount per serving / Cantidad por porción	
Total Calories 130	Calories from Fat 130
Calorías totales 130	Calorías de grasa 130
% Daily Value (% Valor diario)*	
<b>Total Fat (Grasa Total) 14g</b>	<b>22%</b>
Saturated Fat (Grasa Saturada) 13g	65%
Trans Fat (Grasa Trans) 0g	
Polyunsaturated Fat (Grasa Polinsaturada) 0g	
Monounsaturated Fat (Grasa Monoinsaturada) 1g	
Cholesterol (Colesterol) 0mg	0%
Sodium (Sodio) 0mg	0%
Total Carbohydrate (Carb. Total) 0g	0%
Protein (Proteína) 0g	
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).	

DansLeFood SAS

Carrera 51 65 32 Int 101, Bogotá

Cel. 314-438 0642

 @danslefood\_organics

www.danslefood.com danslefood@gmail.com



## CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS:

### Físico / Organoléptico

Color	=	Claro (líquido a T° >25°C)
Sedimentos	=	Libre de Sedimentos
Olor	=	Natural, a coco fresco
Sabor	=	Suave, libre de rancidez
Densidad Relativa	=	0.908-0.921
Índice de Refracción	=	1.448-1.450
Punto de Fusión	=	25°C

### Químico

Humedad e impurezas	=	0.10% max
Impurezas insolubles, máximo	=	<0.05%
Ácidos grasos libres (láurico)	=	0.20% max
Índice de Saponificación	=	248-265
Índice de Yodo	=	6.3-10.6
Materia insaponificable (g/kg)	=	≤15
Valor de Peróxido	=	≤3.0 meq/kg
Aditivos alimenticios	=	Ninguno
Metales pesados (mg/kg):		
Hierro (Fe)	=	<5.0
Cobre (Cu)	=	<0.4
Plomo (Pb)	=	<0.1
Arsénico (As)	=	<0.1

## PRESENTACIÓN Y ENVASE:

<b>Envases menores a 1 Litro</b>	-Frascos de vidrio conteniendo: <b>225 mL</b> (cajas x 12 unidades), <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</b> y <b>Galón (3.79 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.