



ACEITE DESMOL 5500 X 1 LT

SKU: 29000052



Agente desmoldante para productos de panadería

Función

Características

Mezcla de aceites vegetales, cera, extracto natural de romero, sabor artificial mantequilla. Elaborado a través de un proceso automatizado de principio a fin, lo cual garantiza un producto estándar e inocuo. Fácil uso el cual puede ser aplicado manualmente (brocha o esponja) o por medio automático (aspersión). Adecuado para todo tipo de moldes, latas y bandejas. No transfiere olor y sabor al producto. Mejora la vida útil de los moldes y bandejas.

Especificaciones técnicas

- Excelente desempeño con poca cantidad garantizando un fácil y rápido desmoldado en el producto final.
- La dosificación depende del producto a ser desmoldado, del material y el estado del molde.
- No transfiere olor y sabor al producto.
- No contiene tartrazina.
- Puede contener trazas de soya.
- La vida útil del producto es de 12 meses, siempre y cuando se someta a los requisitos.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f y
talsa.com.co



RECOMENDACIONES:

- Mantener a temperatura ambiente (superior a 5°C).
- Debe protegerse de fuentes de humedad y no exponerlo a la luz directa; estos agentes externos aceleran la degradación del producto.
- No se debe diluir en otros medios, esto modifica las características del producto.
- Los moldes, bandejas y latas deben estar completamente secos y libres de impurezas y residuos.
- Se debe agitar antes de usar.
- Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, con ambiente seco, fresco y con buena ventilación.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

PROPIEDAD	CRITERIO	LÍMITE	UNIDADES
Humedad y materia volátil (105°C)	Menor a	0.2	%
Impurezas insolubles	Menor a	0.05	%
Contenido de jabón	Negativo	Negativo	N.A.
Índice de peróxidos	Menor a	5.00	miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite
Densidad	Entre	0,86 - 0,95	g/mL
Acidez (expresado en ácido oléico)	Menor a	0.50	mg NaOH/g
Hierro	Menor a	1.50	mg/kg
Cobre	Menor a	0.10	mg/kg
Plomo	Menor a	0.10	mg/kg
Arsénico	Menor a	0.10	mg/kg
Plaguicidas (cipermetrin)	Menor a	0.50	mg/kg
Aflatoxinas	Menor a	10.00	µg/kg
Dioxinas	Menor a	0.75	pg/g grasa
PCBsm hidrocarburos (Benzo (a))	Menor a	2.00	µg/kg peso fresco

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Noviembre 2025

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea
☎ +57 318 358 5528

Contáctanos
☎ +57 316 876 6110 | info@talsa.com.co



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

PROPIEDAD	CRITERIO	LÍMITE	UNIDADES
Recuento aerobio mesófilos	Menor a	10	UFC/g
Recuento de coliformes totales	Menor a	3	NMP/g
Recuento de coliformes fecales	Menor a	3	NMP/g
Recuento de mohos y levaduras	Menor a	10	UFC/g

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

PROPIEDAD	CRITERIO
Aspecto	Líquido
Color	Amarillo característico
Olor	Característico



[Ver garantía](#)

*Última actualización: Noviembre 2025

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

in @ f
 talsa.com.co