



ACEITE DESMOL 7500

MARCA:

TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

REFERENCIA:

29000054 - 29000056 - 29000127 -
29000117

FUNCIÓN:

Aceite desmoldante para productos de panadería, pastelería y repostería con un alto contenido en azúcar y proteína.

CARACTERÍSTICAS

- Compuesto por una mezcla de aceites 100% vegetales, grasas, ceras y emulsionantes.
- 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.
- Excelente desempeño con poca cantidad garantizando un fácil y rápido desmoldado en el producto final.
- Mejora la vida útil de los moldes y bandejas
- La dosificación depende del producto a ser desmoldado, del material y el estado del molde.
- No transfiere olor y sabor al producto.
- Contiene tartrazina.
- Puede contener trazas de soya.
- La vida útil del producto es de 12 meses*.
(*siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación y almacenamiento recomendados).

REFERENCIAS:

SKU:	29000054	29000056	29000127	29000117
Presentaciones:	1 Litro	4 Litros	10 Litros	1000 Litros



*Imagen de referencia.

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.





ACEITE DESMOL 7500

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Registro	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	0.85 a 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





ACEITE DESMOL 7500

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Registro	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 ORGANOLEPTICAS

Requisito	Especificación
Aspecto	Líquido
Color	Amarillo Característico
Olor	Característico

