

## DERIVADOS AGRICOLAS DE COLOMBIA SAS

### ACEITES VEGETALES ESPECIALES

## Ficha Técnica Aceite de Ajonjolí (TDS)

### 1. Nombre del Producto:

Aceite de ajonjolí - 100% Natural

INCI: Sesamum Indicum Seed oil

CAS No 8008 – 74 . 0 ; EINECS No 232 – 370 – 6

### 1. Características Físicoquímicas

Color	Amarillo oro
Olor	Característico
Sabor	Natural
Apariencia	Limpia
Densidad-gr/cm <sup>3</sup>	0.921 – 0.925
Índice de Acidez (Expresada como Ácido oleico)	Max 2
Índice de peróxidos (meq O <sub>2</sub> / kg de aceite).	Max 4



### 2. Composición - Perfil de ácidos grasos

C 18:1	Oleico	35 – 50%
C 18:2	Linoleico	35 - 50%
C16	Palmítico	7 – 12 %
C18	Esteárico	3.6 – 6 %
C 18:3	Linolénico	1% Máx



### 3. Características microbiológicas

Recuento de Mesofilos	< 10 UPC/gr
Determinación NMP de Coliformes totales	< 3 NMP/gr
Determinación NMP de Coniformes fecales	< 3 NMP/gr
Recuento de Mohos y Levaduras	< 10 UFC/gr
Detección Staphylococcus aureus coagulasa positiva.	< 100 UFC/gr
Detección de Salmonella spp	Ausencia en 25 gr
Detección de Pseudomona spp	Ausencia en 25 gr

