

# DERIVADOS AGRICOLAS DE COLOMBIA SAS

## ACEITES VEGETALES ESPECIALES

### FICHA TECNICA DEL ACEITE DE CAFÉ TOSTADO



#### 1. Nombre del Producto

**Aceite Puro de Café Tostado – 100% Natural**

**INCI: Coffea Arabica Roasted Seed Oil**

**CAS No 84650-00-0**

**EINECS No 283-481-1**

#### 2. Características Fisicoquímicas

Color:	Marrón oscuro
Olor:	Característico
Apariencia	Líquido viscoso
Sabor:	Característico
Densidad gr/cm <sup>3</sup> a 20°C	0.920 – 0.940
Índice de Refracción a 20°C.	1.150 – 1.482
Acidez (expresado como ácido Oleico) - %	5 máx.
Índice de Peróxidos (meq de O <sub>2</sub> / kg de aceite)	10 máx.
Índice de Saponificación	210 mg KOH/g Max
Índice de Iodo	100 – 120 g I <sub>2</sub> /100g
Humedad y Volátiles - %	< 1.0

#### 3. Perfil de ácidos grasos – Composición

C16:0	Palmitico	32 - 38 %
C18:0	Estearico	4 - 8 %
C18:1	Oleico	5 - 9 %
C18:2	Linoleico	40 - 48 %
C18:3	Linolénico	1 - 2 %
C20:0	Araquidico	1 - 4 %
C22:0	Behenico	< 1 %

#### 4. 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

