

DERIVADOS AGRICOLAS DE COLOMBIA SAS

ACEITES VEGETALES ESPECIALES

FICHA TECNICA DEL ACEITE DE CAFÉ VERDE

1. Nombre del Producto

Aceite Puro de Café Tostado – 100% Natural

INCI: Coffea Arabica green Seed Oil
CAS No 84650-00-0 ; EINECS No 283-481-1

2. Características Fisicoquímicas

Color:	Verde Claro transparente
Olor:	Característico
Apariencia:	Líquido viscoso
Sabor:	Característico
Densidad gr/cm ³ a 20°C	0.915 – 0.935
Índice de Refracción a 20°C.	1.460 – 1.482
% Grado de Acidez (expresado como ácido Oleico).	2 máx.
Índice de Peróxidos (meq de O ₂ / kg de aceite)	4 máx.
Índice de Yodo.	75 - 105
Índice de Saponificación.	160 - 180
Humedad y Volátiles - %	< 1

3. Composición - Perfil de ácidos grasos

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	Behénico	< 1 %

4. Características microbiológicas

Recuento de Mesófilos	< 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

