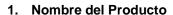
# **DERIVADOS AGRICOLAS DE COLOMBIA SAS**

#### **ACEITES VEGETALES ESPECIALES**

#### FICHA TECNICA DEL ACEITE DE MARACUYÁ



Aceite Puro de Maracuyá – 100% Natural

**INCI: Passion Fruit Seed Oil** 

CAS No 91770 - 48 - 8 / 97676 - 26 - 1.; EINECS No 294 - 833 - 9

#### 2. Características Fisicoquímicas

Color:	Amarillo oro
Olor:	Característico
Apariencia	Liquido viscoso
Sabor	Característico
Densidad gr/cm3 a 20°C	0.915 - 0.935
Índice de Refracción a 20°C.	1.460 – 1.482
Acidez (expresada como ácido Oleico)	2 máx.
Índice de Peróxidos (meq de O2/ kg de aceite)	4 máx.
Humedad y Volátiles - %	< 0.1

## 3. Perfil de ácidos grasos - Composición

C16:0	Palmítico	10 - 16 %
C16:1	Palmitoleico	0,1 - 0,4 %
C18:0	Esteárico	2,0 - 6,0 %
C18:1	Oleico	12 - 18 %
C18:2	Linoleico	56 - 70 %
C18:3	Linolénico	0,2 - 2,0 %
C20:0	Alquídico	0,1 - 2,0 %
C20:1	Eicosenoico	0,1 - 0,5 %
C24:1	Nervonico	0,1 - 0,4 %

### 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



@deracol 🕜 @ 庙 (+57) 3107874704 @ deracolsas@gmail.com 🗟