

DERIVADOS AGRICOLAS DE COLOMBIA SAS

ACEITES VEGETALES ESPECIALES

Ficha Técnica Aceite de Mora

1. Nombre del Producto

Aceite de Mora – 100% Natural

INCI: Andes Berry Seed Oil – Rubus Glaucus Benth Seed Oil

2. Características Fisicoquímicas

Color	Verde marrón
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 – 1.480
Índice de Acidez (expresado como ácido Oleico).	2 máx.
Índice de Peróxidos (meq de O ₂ / kg de aceite)	4 máx.
Índice de Yodo	130 - 180
Índice de Saponificación	180 - 190
Humedad y Volátiles - %.	< 1



3. Composición – Perfil de ácidos grasos

C16:0	Palmítico	2 – 4 %
C18:0	Esteárico	1 – 4 %
C18:1	Oleico	6 – 10 %
C18:2	Linoleico	50 – 56 %
C18:3	Linolénico	25 – 35 %
C20:0	Araquídico	< 1 %
C22:0	Eicosenoico	< 0,5 %



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

