

NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE CEBOLLA
CODIGO DEL PRODUCTO EC 0012

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Un aceite volátil obtenido por síntesis. Es soluble en la mayoría de los aceites fijos y en aceite mineral. Parcialmente soluble en alcohol. Es insoluble en glicerina y en propilenglicol.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Líquido oleoso cristalino.
COLOR	Amarillo ámbar a ámbar naranja.
OLOR Y SABOR	Característicos a cebolla, especia, aromáticos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDAD 25°C (g/mL)	1.050 – 1.135
ÍNDICE DE REFRACCIÓN 20°C	1.549 – 1.570

APLICACIONES

Agente saborizante que se utiliza ampliamente en aderezos, salsas, productos cárnicos, consomés, sopas deshidratadas, productos enlatados, etc. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseada en el producto final. Producto no directo para consumo (NRTE).

CONCENTRACIÓN

0.500 kg de Aceite Cebolla EC 0012 equivalen aproximadamente a 1000 kg de producto natural.

ALMACENAJE

Almacenar en su envase original cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa y fuentes de calor.

EMPAQUE

Envases de aluminio de 1, 5, 10, 25 kg o envases de plástico de alta densidad con anillo de seguridad de 5, 20, 50 y 180 kg. Cada envase deberá contener identificación del producto, número de lote, peso neto, fecha de producción y fecha de caducidad.

ALÉRGENOS Y ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Este producto está libre de alérgenos y organismos genéticamente modificados.

VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante dos años.

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
FECHA ACTUALIZACIÓN: 06 OCTUBRE 2022. ELABORÓ: ING. SEBASTIAN GAYTAN
FECHA VIGENCIA: 06 OCTUBRE 2024
REVISÓ: IBQ JESUS EMANUEL BARRERA RICO
AUTORIZÓ: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA