



ACEITE DESMOL 5500

MARCA:

TALSA

PROCEDENCIA:

COLOMBIA

FUNCIÓN:

Aceite desmoldante para productos de panadería, pastelería y repostería.

CARACTERÍSTICAS:

- Compuesto por una mezcla de aceites 100% vegetales, grasas, ceras y emulsionantes.
- Elaborado a través de un proceso automatizado de principio a fin, lo cual garantiza un producto estándar e inocuo.
- Fácil uso el cual puede ser aplicado manualmente (brocha o esponja) o por medio automático (aspersión).
- Adecuado para todo tipo de moldes, latas y bandejas.
- Excelente desempeño con poca cantidad garantizando un fácil y rápido desmoldado en el producto final.
- Mejora la vida útil de los moldes y bandejas.
- La dosificación depende del producto a ser desmoldado, del material y el estado del molde.
- No transfiere olor y sabor al producto.
- Contiene tartrazina.
- Contiene soya.
- La vida útil del producto es de 12 meses*.
(*siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación y almacenamiento recomendados).

REFERENCIAS:

SKU:	29000052	29000050	29000064	29000122
Presentaciones:	1 Litro	4 Litros	20 Litros	1000 Litros



*Imagen de referencia.

RECOMENDACIONES:

- Mantener a temperatura ambiente (superior a 5°C).
- Debe protegerse de fuentes de humedad y no exponerlo a la luz directa; estos agentes externos aceleran la degradación del producto.
- No se debe diluir en otros medios, esto modifica las características del producto.
- Los moldes, bandejas y latas deben estar completamente secos y libres de impurezas y residuos.
- Se debe agitar antes de usar.
- Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, con ambiente seco, fresco y con buena ventilación.



ACEITE DESMOL 5500

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Densidad (20°C)	Entre 0,85 y 0,95 g/mL
Punto de humo	<220 °C
% de acidez (expresado en ácido oléico)	<0,50 mg NaOH/g
Índice de peróxido	<5 mEq peróxido/kg
Viscosidad (L2/ 30 rpm) 20°C	600-750 cP
Color	Característico
Olor	Característico
Hierro	< 1,5 mg/kg
Cobre	< 0,1 mg/kg
Plomo	< 0,1 mg/kg
Arsénico	< 0,1 mg/kg

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:

Mohos y levaduras	< 10 UFC/g
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g