



Hoja Técnica

Código: ACM
Fecha de Emisión: 26-XI-2021
Fecha de Revisión: 26-XI-2021
No. de Revisión: 00

Producto:

Aceite de Maíz

Descripción:

El **Aceite de Maíz** es un aceite extraído del germen del maíz refinado, blanqueado, winterizado y deodorizado.

Datos Regulatorios:

No. de CAS: 8001-30-7.
NOM: NMX-F-030-SCFI-2005.
FEUM: Aceite de Maíz.
Etiquetado: Aceite de Maíz.

Estados Unidos:

CFR: 21 CFR 73.315.
Etiquetado: Corn oil.

Características típicas:

Propiedades	Unidades	Valor
Ácidos grasos libres, como oleico	%	0.05 Máx.
Índice de peróxido	mEq/kg	1.0 Máx.
Color rojo Lovibond	-	5.0 Máx.
Olor y sabor	-	Característico
Cold test	h	15 Mín.
Materia extraña	-	Libre de materia extraña
Plomo	ppm	0.1 Máx.
Arsénico	ppm	0.1 Máx.

*Las características típicas sólo son ilustrativas y no deben ser consideradas como especificación.

Características típicas nutricionales:

Componentes básicos, cantidad por 100 g

Contenido energético	Unidades	Valor
Calorías	Kcal	900

Carbohidratos	Unidades	Valor
Carbohidratos totales	g	0
Fibra dietética	g	0
Azúcares	G	0

Grasas	Unidades	Valor
Grasas totales	g	100
Grasas saturadas	g	14
Grasas Mono insaturadas	g	24
Grasas poliinsaturadas	g	62
Ácidos grasos trans	g	0
Colesterol	g	0
Proteína, máx.	g	0
Humedad	%	0

Minerales	Unidades	Valor
Sodio	mg	2.9
Calcio	mg	1.8
Cobre	mg	0
Cromo	mg	0
Flúor	mg	0
Fósforo	mg	0
Hierro	mg	0
Magnesio	mg	0
Selenio	mg	0
Zinc	mg	0

*Las características típicas sólo son ilustrativas y no deben ser consideradas como especificación.

Modo de acción:

El **Aceite de Maíz** es un producto extraído del germen de maíz, que tiene bajo punto de humeo lo cual lo hace invaluable como aceite para freír. Es un aceite clave que constituye a las margarinas.

Este aceite es generalmente menos caro que la mayoría de los otros tipos de aceites vegetales. El porcentaje de aceite de un grano de maíz oscila entre el 3.1 y el 5.7% en peso del mismo y el 83% de ese contenido graso se ubica en el germen. El **Aceite de Maíz** se separa del resto del grano en una primera etapa de molienda húmeda, obteniéndose la materia prima para la recuperación del aceite.

El **Aceite de Maíz** es rico en vitamina E y no contiene cantidades significativas de proteínas, carbohidratos ni fibra alimentaria.

Aplicaciones:

El **Aceite de Maíz** se utiliza en muy diversas industrias como las siguientes:

- Para freír en la industria alimenticia.
- Como materia prima para biodiesel.
- Tintas.
- Textiles.
- Nitroglicerina.
- Insecticidas.
- Ungüentos.
- Pinturas.

Certificaciones y datos regulatorios:

El **Aceite de Maíz** tiene certificación Kosher pareve y Halal.

Almacenamiento:

El **Aceite de Maíz** está envasado en cubetas de 15.65 kg, tambores de 190 kg y a granel. Por ser un aceite vegetal poliinsaturado, se recomienda su uso en un plazo no mayor a 18 meses, el almacenamiento debe ser preferentemente en un recipiente aislado de la luz a temperatura ambiente y en atmósfera inerte.

Manejo del material:

El **Aceite de Maíz** tiene un índice de peróxido determinado al momento del envase.

El Plomo (Pb) y el arsénico (As) son analizados frecuentemente de acuerdo a la NOM 117-SSA1-1997.

Adicionalmente y de forma también frecuencial, a este producto se determina valor de saponificación, material no saponificable, índice de yodo cuyos valores están de acuerdo a la norma mexicana correspondiente NMX-F-030-SCFI-2005.

Antioxidante: este producto puede contener TBHQ como antioxidante a 200 ppm máximo.

La información contenida aquí se cree que es confiable, pero ninguna información o garantía de cualquier clase se da en razón de su exactitud, ya que depende de las aplicaciones y uso del material particulares. La información está basada en trabajo de laboratorio con equipo a pequeña escala y no indica necesariamente el comportamiento en el producto final. Las pruebas a gran escala y el producto final son responsabilidad del consumidor. **Suministro de Especialidades, SA de CV** no tendrá responsabilidad y el cliente asume todo el riesgo y la responsabilidad por cualquier uso o manejo del material más allá de nuestro control directo. El vendedor no otorga ninguna garantía, expresa o implícita adicional. Nada de la información contenida aquí puede ser considerado como permiso, recomendación o inducción para practicar cualquier invención patentada sin permiso del propietario de la patente. □