



## FICHA TÉCNICA

# MANTECA / ACEITE DE COCO

### DESCRIPCIÓN

Grasa vegetal obtenida de la pulpa del coco (Cocos nucifera). Dependiendo de la temperatura ambiente puede presentarse como aceite líquido o como manteca sólida. Es ampliamente utilizada en formulaciones cosméticas y alimenticias debido a sus propiedades emolientes, nutritivas y acondicionadoras. Se emplea en cremas, lociones, jabones, productos capilares y productos alimenticios. Al ser grado alimenticio se puede ingerir y utilizar en diversas preparaciones de alimentos.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
Aspecto	Líquido claro o sólido semiblando	Densidad	0.91 – 0.93 g/ml
Color	Blanco a amarillo pálido	Punto de solidificación	20 – 24 °C
Olor	Característico a coco	Ácidos grasos libres	≤ 0.5 %
Solubilidad	Insoluble en agua, soluble en aceites	Contenido de humedad	≤ 0.5 %
Punto de fusión	23 – 26 °C	Estabilidad	Estable en condiciones normales

### RECOMENDACIÓN DE USO

Se emplea en formulaciones cosméticas como cremas, lociones, jabones, bálsamos, mascarillas capilares y productos de cuidado personal. En la industria alimentaria puede utilizarse como ingrediente en productos procesados y preparaciones culinarias. Funciona como agente emoliente, hidratante y acondicionador. Las concentraciones recomendadas suelen estar entre 2% y 25%, según el tipo de producto y la normativa vigente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
BACTERIAS AERÓBICAS MESOFÍLICAS	MAX 1000 UFC/G
PATÓGENOS	AUSENCIA EN 1 G

ALMACENAMIENTO
Se conserva en buenas condiciones durante 24 meses en su envase de origen, protegido de la luz solar y a temperatura inferior a 30°C.

HIGIENE Y SEGURIDAD
Utilizar en lugares ventilados, no fumar ni acercar llamas o focos de calor, evitando el contacto prolongado con la piel, la respiración del polvo y las proyecciones en los ojos.

COMERCIALIZADO POR: SURTINSUMOS, SAN LUIS POTOSÍ, SLP.