

## Aceite de Coco Culinary® Calahua®

**Breve descripción:** Nuestro Aceite de coco Culinary® Calahua® es un aceite refinado elaborado a partir de la pasta de coco que ha sido neutralizada, lavada, secada, blanqueada, desodorizada y filtrada para garantizar su calidad y consistencia. Es un aceite Extra Virgen gracias a la pureza de su origen que asegura que no contiene mezcla de otros aceites. El aceite de coco es utilizado en la gastronomía así como un ingrediente de protección y cuidado de la piel y el cabello.



Frasco de vidrio de 342 ml

UPC Envase: 7503006577000

UPC Caja de 12 piezas: 17503006577007

### Presentación:

- Charola con 12 piezas.

**Vida:** 12 meses después de envasado.

### Parametros fisicoquímicos:

- Índice de acidez: 0.5 Máx.
- Punto de fusion: 23 – 26 °C
- Densidad: 0.90 – 0.92 g/ml.

INFORMACIÓN DE ETIQUETADO	
<b>Ingredientes:</b>	Aceite de coco extra virgen comestible.
<b>Apariencia:</b>	Líquido viscoso.
<b>Color:</b>	Transparente cristalino a más de 24 °C. Y blanco pastoso a menos de 24 °C.
<b>Sabor:</b>	Ligeramente a coco.
<b>Olor:</b>	Ligeramente a coco, exento de notas desviadas.
<b>Información nutricional:</b>	Tamaño de porción 100 ml. Contenido energético: 840 kcal. Proteínas: 0 g. Grasas totales: 89 g; Grasas saturadas: 83 g; Grasas Trans: 0 mg. Carbohidratos disponibles: 11 g; Azúcares: 0 g; Azúcares añadidas: 0 g. Fibra dietética: 0 g. Sodio: 0 mg. Contenido energético del envase: 2,873 kcal.

### Envase:

Diámetro: 6.7 cm.

Alto: 13.6 cm.

Peso bruto: 560 g.



### Empaque



### Codificación:

L-ADDDL  
CAD: dd / mm / aaaa

Donde:

L: Representa la palabra Lote.

A: Es el último dígito del año de producción (2020).

DDD: Es el día juliano, el cual es el día consecutivo del año.

L: Código interno de la empresa.

dd: día del mes.

mm: mes del año.

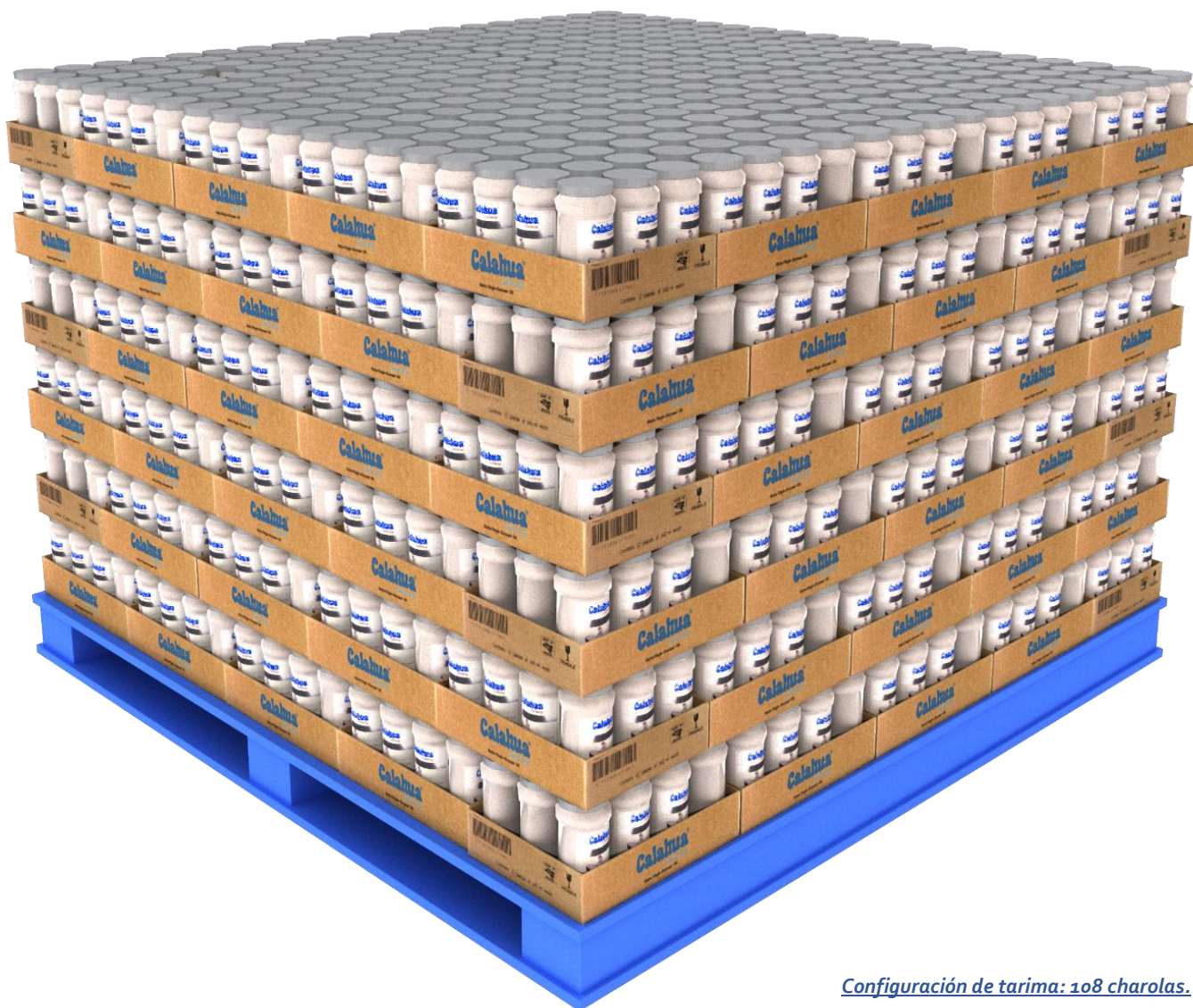
### Charola de 12 envases:

Ancho: 13.5 cm.

Largo: 28 cm.

Alto: 22 cm.

Peso bruto: 7 kg.



Configuración de tarima: 108 charolas.

Largo: 120 cm.

Ancho: 100 cm.

Alto: 99 cm.

Peso bruto: 784 kg.



**Uso:** El Aceite de Coco Extra Virgen Culinary es una opción natural para freír y cocinar ideal como sustituto de otros aceites vegetales y de origen animal. Contiene ácidos grasos de cadena media más fáciles de digerir y convertir en energía, además de contener ácido láurico útil como antiviral y antibacterial. Es utilizado también para el cuidado y protección de la piel y del cabello.



Elaborado por:

**Calahua**

Júgos y Bebidas del Valle de México, S.A. de C.V.

Mario Pani 750 3er Piso, Col. Santa Fe, Cuajimalpa, México, C.P. 05348.

[contacto@calahua.com.mx](mailto:contacto@calahua.com.mx), Ph: +52 (55) 3640-5780.

**\*Información de aseguramiento de calidad.**

Especificaciones. Jorge Luis Allende, Jefe de Calidad.

Revisado por: Rosa Cruz, Gerente de calidad.

Autirizado por: Eduardo Pellico Trueba, Director General.