

LECHE DE COCO EN POLVO

PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Polvo deshidratado de leche de coco (Cocos nucifera L.)

Sinónimos: Polvo de coco, crema de coco en polvo, coconut milk powder

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

La leche de coco en polvo es un producto vegetal obtenido a partir del extracto de coco fresco, el cual se deshidrata mediante procesos de secado para conservar su sabor, aroma y propiedades nutricionales. Presenta una textura fina y soluble, permitiendo reconstituirse fácilmente al mezclarla con agua u otros líquidos.

Se caracteriza por su sabor suave y dulce natural, así como su contenido de grasas saludables, especialmente triglicéridos de cadena media (MCT). Es una alternativa libre de lactosa, apta para dietas veganas y para su uso en preparaciones culinarias y bebidas.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REFERENCIA	LECHE DE COCO EN POLVO
------------	------------------------

Aspecto	Polvo fino, homogéneo y libre de grumos
Color	Blanco a crema claro
Pureza	≥ 98%
Solubilidad	Altamente soluble en agua tibia o caliente; forma una emulsión cremosa
pH	(solución al 10%) 6.0 – 7.0
Olor	Característico, suave a coco fresco
Sabor	Dulce y característico del coco

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

REFERENCIA	LECHE DE COCO EN POLVO	LECHE DE COCO EN POLVO
Nutriente	Por 100 g	Por porción
Calorías (Kcal)	170	34
Grasa total	6.8 g	1.4 g
Grasa saturada	6.2 g	1.2 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	25.5 g	1.1 g
Fibra dietaria	24 g	4.8 g
Azúcares totales	0.0 g	0.7 g
Azúcares añadidos	3.4 g	10 mg

Proteína	51 mg	—
Sodio	1250 µg ER	375 µg ER
Calcio	59 mg	18 mg
Hierro	60 mg	0.50 mg
Magnesio	33 mg	4.99 mg
Zinc	17 µg	—
Vitamina A	150 mg	45 mg
Vitamina C / Ácido ascórbico	122 mg	17 mg
Vitamina E	1.7 mg	0.6 mg
Vitamina B1 / Tiamina	30 mg	0.60 mg
Vitamina B3 / Niacina	2.0 mg	150 µg
Vitamina B6 / Piridoxina	500 µg	30 mg
Vitamina B7 / Biotina	29 mg	0.90 mg

USOS

Industria alimentaria

- ✓ Elaboración de bebidas instantáneas, postres, salsas, sopas, helados y productos de panadería.
- ✓ Sustituto de la leche líquida de coco en formulaciones en polvo o de larga vida útil.

Industria cosmética

- ✓ Ingrediente natural para mascarillas, cremas, champús y lociones por su capacidad hidratante y emoliente.

Industria nutracéutica

✓ Formulación de suplementos naturales y alimentos funcionales por su aporte de grasas saludables y minerales.

MANIPULACIÓN

- ✓ Manipular en ambientes secos y limpios.
- ✓ Evitar la exposición prolongada al aire para prevenir la absorción de humedad.
- ✓ Usar guantes, gorro y tapabocas durante el manejo.
- ✓ Evitar el contacto con superficies húmedas.

ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envases herméticos, protegidos de la humedad y la luz solar directa.
- ✓ Temperatura recomendada: entre 15 °C y 25 °C.
- ✓ Humedad relativa: < 65 %.

PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Caja por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.