

ZANONI

DE LA SEMILLA A LA MESA

ACEITE REFINADO DE MAÍZ

Descripción

Producto envasado, luego de ser neutralizado, blanqueado y posteriormente desodorizado. Conteniendo los elementos que le son propios, y cuya composición es la que corresponde a la fracción de aceite obtenida del gde la semilla Zea Mays L. mediante el proceso de extracción y refinación.

Características Físicas

Aspecto: Propio del producto. Límpido sin turbidez

Color: Máximo amarillo = 50 / rojo = 3.0 Según normas IRAM N° 5503

Olor: Agradable característico del producto, libre de olores extraños y/o rancios

Composición

Aceite de maíz: 100 %

Antioxidante: <200 ppm de BHT.

No contiene agregado de sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o modificar sus características físicas químicas.

