

ЩЕДРО

Олії тропічні



- 
- Олія пальмова РВД
  - Олеїн пальмовий РВД
  - Стеарин пальмовий РВД
-

# Олія пальмова РВД

## СКЛАД

Пальмова олія рафінована дезодорована вибілена, антиоксидант E320, E321 або E306, E304

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Олія пальмова широко застосовується в кондитерській промисловості для виробництва борошняних виробів, кремових прошарків і начинок; в молочній промисловості як часткова заміна молочного жиру при виробництві комбінованих продуктів; масложирової промисловості при виробництві маргаринів, спрейдів, шортенінгів, жиру для смаження, замінників молочного жиру начиняльних жирів, жирів для глазури.

**Олія пальмова містить не більше 2% транс-жирних кислот.**

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Колір

Консистенція при  $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Від світло-жовтого до жовтого.

Тверда, пластична, однорідна.

## ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

	А	В
Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9	99,9
– води,%, не більше	0,1	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2	0,2
Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	35–39	33–34
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20^\circ\text{C}$	18–31	18–31
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2,0	Макс. 2,0

## ПАКУВАННЯ

Олію пальмову РВД упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.  
**Маса нетто – 20 кг.**

## ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

**Термін зберігання** (в залежності від температурного режиму) – **від 18 до 24 місяців.**

# Олеїн пальмовий РВД

## СКЛАД

Олеїн пальмовий рафінований  
вибілений дезодорований,  
антиоксидант Е320, Е321  
або Е306, Е304.

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Олеїн пальмовий широко застосовується в кондитерській промисловості для виробництва борошняних виробів, кремових прошарків і начинок; в молочній промисловості як часткова заміна молочного жиру при виробництві комбінованих продуктів; масложирової промисловості при виробництві маргаринів, спредів, шортенінгів, жиру для смаження, замінників молочного жиру начиняльних жирів, жирів для глазури.

**Олеїн Пальмовий містить не більше 2% транс-жирних кислот**

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Колір

Консистенція при  $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Від світло-жовтого до жовтого.

Напівтверда, однорідна

## ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка:	– жиру, %, не менше	99,9
	– води, %, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше		0,2
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше		5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$		18 – 24
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20^\circ\text{C}$		0–9
Сума трансізомерів жирних кислот, %		Макс. 2,0

## ПАКУВАННЯ

Олеїн пальмовий РВД упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.  
**Маса нетто – 20 кг.**

## ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

**Термін зберігання** (в залежності від температурного режиму) – **від 18 до 24 місяців.**

# Стеарин пальмовий РВД

## СКЛАД

Стеарин пальмовий рафінований вибілений дезодорований, антиоксидант Е320, Е321 або Е306, Е304.

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Стеарин пальмовий широко використовується в кондитерській промисловості для виробництва борошняних виробів, кремових прошарків і начинок; в молочній промисловості як часткова заміна молочного жиру при виробництві комбінованих продуктів; масложирової промисловості при виробництві маргаринів, спредів, шортенінгів, жиру для смаження, замінників молочного жиру начиняльних жирів, жирів для глазури.

**Стеарин пальмовий містить не більше 2% транс-жирних кислот.**

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Колір

Від світло-жовтого до жовтого.

Консистенція при  $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Тверда, однорідна.

## ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка:	– жиру, %, не менше	99,9
	– води, %, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше		0,2
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше		5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$		48 – 54
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20^\circ\text{C}$		61–71
Сума трансізомерів жирних кислот, %		Макс. 2,0

## ПАКУВАННЯ

Стеарин пальмовий упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.  
**Маса нетто – 20 кг.**

## ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

**Термін зберігання** (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 12 місяців.**