

# 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.**