

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°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.**