

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Олія пальмова «В» рафінована вибілена дезодорована

ДСТУ 4306:2016

Загальний опис: Олія пальмова «В» виробляється шляхом рафінування, вибілювання і дезодорації.

Сфера застосування: пальмова олія призначена для використання при виробництві кондитерських і хлібобулочних виробів і молочних продуктів, маргаринової продукції, жирів кулінарних, кондитерських, хлібопекарських.

Склад: олія пальмова рафінована вибілена дезодорована, антиоксиданти (E320, E321).

Органолептичні показники: Консистенція за температури (20±2) °C: однорідна, пластична, тверда, на зрізі глянцева.

Колір за температури (18±2) °C: від білого до білого з жовтуватим відтінком.

Смак і запах : чистий смак, властивий знеособленому жиру, без стороннього присмаку і запаху.

Фізико-хімічні показники:

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	33-36
Масова частка твердих триацилгліцеринів, % за температури 10 °C за температури 20 °C за температури 30 °C за температури 35 °C	42-55 18-25 5-8,0 до 6
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, ½ O ммоль/кг, не більше ніж	1,0
Масова частка жиру, % не менше ніж	99,9
Масова частка води та летких речовин, % не більше ніж	0,1
Масова частка транс ізомерів жирних кислот, %, не більше ніж	2,0
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Енергетична цінність, (калорійність) ккал/100г	899

Пакування: Олію фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20кг.

Мінімальний термін придатності:

Температура, °C,		Термін придатності, міс
від	до	
-20	0	24
0	15	20
15	25	18

Можливе фасування в іншу тару або відвантаження наливом в автоцистерну.

Термін придатності олії пальмової рафінованої вибіленої дезодорованої нефасованої становить:

в рідкому стані за температури на 5 – 10 °C вище від температури плавлення, з дня виготовлення - 15 діб.