

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Олія пальмоядрова рафінована вибілена дезодорована

ДСТУ 4563:2006

Загальний опис: Олія пальмоядрова виробляється шляхом рафінування, вибілювання і дезодорації із ядр плодів олійної пальми відповідно до ДСТУ 4563:2006.

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

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

Органолептичні показники: Консистенція за температури (20±2)°C: однорідна за всією масою, тверда.

Колір за температури (15 до 20)°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	22-30
Масова частка твердих триацилгліцеринів, % за температури 15°C за температури 20°C за температури 30°C	51-6 35-45 до 0,5
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.

Умови зберігання: у складських приміщеннях за постійної циркуляції повітря за відносної вологості не більше ніж 80%.

Мінімальний термін придатності:

Температура, °C,		Термін придатності, міс
від	до	
-20	0	24
0	10	18
10	20	12