OleoExIm, LLC I ОлеоЭксИм, ООО

Office 507a, 23, 2nd Kozhukhovsky proezd, Moscow ,115432, Russia
Россия, Москва, 115432, 2й Кожуховский проезд, 23, офис 507а
Reg.# ОГРН 1167746507026
ИНН 7725318435 / КПП 772501001
Расчетный счет: 40702810302370003252
Название Банка: АО "АЛЬФА-БАНК"
Кор.счет: 30101810200000000593 БИК 044525593
+7(963) 774-68-64 http://fleximport.ru, http://oleoexim.ru

Oleo Products Export and Import I экспорт – импорт масло продуктов * Oleo Products Export and Import I экспорт – импорт масло продуктов * Oleo Products Export and Import I экспорт – импорт масло продуктов * Oleo Products Export and Import I экспорт – импорт масло продуктов * Oleo Products Export and Import I экспорт – импорт масло продуктов

Версия рецептуры190325.14.0

Пальмоядровое масло РДО
СПЕЦИФИКАЦИЯ

Артикул: BLC.PKO.190325.14.0.

Общее назначение: Премиальный продукт, используемый для изготовления кондитерских изделий, кремов на растительных маслах, растительных сливок, идеальная основа для косметических кремов и мазей

Состав: представляет собой рафинированное, дезодорированное, отбеленное высококачественное пальмоядровое масло

Основные параметры (EXW)	Пальмоядровое масло РДО
Массовая доля жира, % не менее	99,9
Свободные жирные кислоты (лауриновая), % макс	0,1
Йодное число, г I2/100 г	14,0- 21,5
Точка плавления, град С	25,9-28,0
Влага и примеси, % макс	0,15
Перекисное число, мМ акт.О2/кг	3 макс
Содержание трансизомеров, %	Макс.1%
Цвет (5¼ " по Ловибонду)	красных 2,5 макс. / 20,0 желтого

Пищевая ценность	Пальмоядровый стеарин РДО
Калорийность	3700 кДж/100г жира
Насыщенные жирные кислот	88 г / 100 г жира
Мононенасыщенные жирные кислоты	6 г/100 г жира
Полиненасыщенные жирные кислоты	1 г/100 г жира
Транс-жирные кислоты	макс. 1 г/100 г жира

Жирно-кислотный состав пальмоядрового масла РДО			t°C	ТТГ %
C6:0	Капроновая	0,7	**5°C**	
C8:0	Каприловая	2,9-6,3	**10°C**	72
C10:0	Каприновая	2,7-4,5	**15°C**	66,5
C12:0	Лауриновая	39,7-47,0	**20°C**	55,5
C14:0	Миристиновая	11,5-15,5	**25°C**	39,5
C16:0	Пальмитиновая	6,2-10,6	**30°C**	15,5
C16:1	Пальмитолеиновая	less 0,1	**35°C**	3
C18:0	Стеариновая	1,7-3,0		
C18:1	Олеиновая	14,4-24,6		
C18:1транс	Олеиновая			
C18:2	Линолевая	2,4-4,3		
C18:3	Линоленовая	0,3		
C20:0	Арахиновая	0,5		

Органолептические свойства:
Запах – без побочных запахов
Вкус - мягкий, нежный вкус, без прогорклости и посторонних привкусов
Цвет – белый с небольшим желтоватым оттенком

Условия хранения:
Хранить в сухом, прохладном месте (<+18С).

Срок годности : 24 месяца с даты изготовления.

Страна происхождения – Малайзия

Упаковка: Налив во флекситанки по 21,5т упаковка типа Bag-in-Box по 20кг в гофрокоробе

Соответствует требованиям: ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Продукт не содержит генетически модифицированных организмов (ГМО).