

Удостоверение качества безопасности

Жир специального назначения кулинарный "Фритюрный" 981, 99.7%, весовой

Вкус и запах	Чистые, обезличенные
Консистенция при 18°C	Однородная, плотная, пластичная
Дополнительная информация	Продукт может содержать следы соевого лецитина
Цвет	От белого до светло-жёлтого
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, %	0,5
Перекисное число ммоль 1/2 O/кг.	0,4
Температура плавления, °C	34
Массовая доля твердых триглицеридов, % при 10 °C	47,2
Массовая доля твердых триглицеридов, % при 15 °C	34
Массовая доля твердых триглицеридов, % при 20 °C	19,7
Массовая доля твердых триглицеридов, % при 25 °C	10,6
Массовая доля твердых триглицеридов, % при 30 °C	6,5
Массовая доля твердых триглицеридов, % при 35 °C	3,7
Массовая доля влаги, %	0,05
Массовая доля жира, %	99,95
Кислотное число (мг КОН/г)	0,1
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачный