

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заменитель масло какао - лауринового типа, SUPERSOCOLATE SPECIAL

Описание: заменитель какао масла (CBS) высшего качества, изготовленный из растительных масел и жиров лауринового происхождения.

Содержание: рафинированная отбеленная дезодорированная пальмоядровая фракция. Добавки могут добавляться по просьбе клиента. В противном случае, они будут добавляться по стандартной практике.

Использование: для производства шоколадной глазури, отливки в форму и сахарных кондитерских изделий.

Сертификат анализа:

Показатель	Результаты
Свободные жирные кислоты, лауриновая %	0,1 макс
Влага и примеси %	0,1 макс
Цвет (5,25" ячейка Ловибонд)	1 красн. + 10 желт. макс
Йодное число (Метод Вийса)	1 макс
Точка плавления, °С	33,5 - 35,5°С
Содержание транс-жирных кислот %	0, 5 макс.
Содержание твердого жира, %	
10 °С	95 мин
20°С	95 мин
25°С	87-91
30°С	45-48
35°С	2,5 – 3,5

Упаковка: картонные коробки 15/16/20/25 кг с вкладышами из полиэтилена повышенной плотности. Другие виды упаковки возможны по просьбе клиента и при наличии.

Срок годности: 365 дней с даты производства.

Хранение: в прохладном и сухом месте; беречь от прямых солнечных лучей и веществ с сильным запахом.

Сертификаты: продукт имеет Кошер и Халяль сертификаты