

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

№СНОХ 355 Е

ОПИСАНИЕ
<p>№СНОХ 355 Е является полностью гидрогенизированным, фракционированным пальмоядровым маслом.</p> <p>№СНОХ 355 Е заменитель какао-масла лауринового типа нетемператуемый. Имеет прекрасный профиль плавления, великолепную усадку в формах, а также великолепные характеристики таяния.</p>
ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
<p>Для прямого применения в шоколаде и кондитерских плитках, глазурах различного вида, а также для производства растительных сливок(великолепно держит форму).</p>
ЗАЯВЛЕННЫЙ СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ
<p>Фракция гидрогенизированного пальмоядрового масла, соевый лецитин (Е322) и СТС (Е492) (сорбитан тристеарат).</p> <p>По требованию заказчика в состав добавляемых вспомогательных веществ могут вноситься любые изменения. В противном случае, состав вспомогательных веществ будет стандартным.</p>
УПАКОВКА
<p>Пакет из ПЭВП в картонных коробках 20/25 кг.</p>
ХРАНЕНИЕ И СРОК ГОДНОСТИ
<p>Хранить в нераспакованной оригинальной упаковке в прохладном сухом месте без запаха, вдали от прямого солнечного света, при температуре ниже 28°С. Срок годности - 24 месяцев с даты изготовления.</p>
ХАЛЯЛЬНОСТЬ И КОШЕРНОСТЬ
<p>Продукт сертифицирован по халяльности и кошерности.</p>
АЛЛЕРГЕНЫ
<p>Соя считается аллергеном согласно Приложению Ша, 2007/68/ЕС.</p>

ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

ПАРАМЕТР	СПЕЦИФИКАЦИИ	МЕТОД
СЖК (% в виде лауриновой)	0,1 макс	AOCS Ca 5a-40
Влажность, %	0,1 макс	AOCS Ca 2e-84
Йодное число (раствор монохлорида йода), г I ₂ /100 г	1,0 макс	AOCS Cd 1b-87
Цвет (5 ¼ Lovibond Cell)	1.0R 10Y макс	AOCS Cc 13e-92
Скользкая точка плавления (10°С/16 ч), °С	33,0-35,0	AOCS Cc 3-25
Перекисное число (на момент поставки), мэкв/кг	1,0 крас./10 желт.макс	AOCS Cd 8b-90
Содержание твердых жиров (SFC, %)		IUPAC 2.150a-p
	20°С	90 - 96
	25°С	87 - 91
	30°С	45 - 48
	35°С	2 - 3,5
Запах / вкус	Без постороннего вкуса или запаха	
Описание	Белое сухое вещество при комнатной температуре	

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЧИСТОТА

Общее количество микроорганизмов при посеве на чашках, КОЕ/г	< 1000	Кишечные бактерии в 10 г	Отсутствуют
Е.Солі в 10 г	Отсутствуют	Staphilococcus aureus в 10 г	Отсутствуют
Сальмонелла в 25 г	Отсутствуют	Плесневые и дрожжевые грибки, КОЕ/г	< 20
ТЯЖЕЛЫЕ МЕТАЛЛЫ			
Железо (Fe)	< 2,50 ppm	Медь (Cu)	0,10 ppm
Мышьяк (As)	0,10 ppm	Ртуть (Hg)	0,02 ppm
Свинец (Pb)	0,10 ppm	Кадмий (Cd)	0,0 2ppm
Никель (Ni)	0,10 ppm		
ТИПИЧНЫЕ ДАННЫЕ ПО ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ (на 100 г)			
Энергетическая ценность	3780 кДж	Углеводы	0 г
Общее количество жиров	100 г	Сахар	0 г
Насыщенные жиры	> 99,5 г	Белки	0 г
Мононенасыщенные жиры	1 г	Натрий	0 г
Полиненасыщенные жиры	0 г	Пищевая клетчатка	0 г
Транс-жиры	< 0,5 г		