

SPECIFIKACE

Název produktu: Dr Oil's Fritovací olej 10L

Složení: Směs řepkového oleje nízkoerukového rafinovaného a palmoleinu rafinovaného

Balení: 10L PET láhev

Senzorické vlastnosti: Světle žlutá barva, při 20 °C čirý až mírně zakalený (závadou není jemný sediment tukových částic způsobený přirozenými složkami palmoleinu), neutrální chuti a vůně, s možností slabé příchuti a vůně po výchozí surovině.

Fyzikálně chemické vlastnosti:

vlhkost a těkavé látky při 105 °C (%)	ČSN	max. 0,05
peroxid. číslo (mmol aktiv.O ₂ /kg oleje)	ČSN ISO 3960	max. 1,0
číslo kyselosti (mg KOH/g oleje)	ČSN ISO 660	max. 0,10
barva dle barvoměrné stupnice	SOP	max. 7
obsah vybraných mastných kyselin (%)	GC	
kyselina palmitová (16:0)		9,0 – 22,0
kyselina linolová (18:2)		9,0 – 22,0
kyselina eruková (22:1)		max. 1,0

Složka palmoleinu prodlužuje použitelnost oleje.

Mikrobiologické vlastnosti – nestanovují se

Neobsahuje GMO

Neobsahuje alergeny

Původ suroviny EU(řepka) a Malajsie(palmolein)

Přeprava a skladování: *suchý, čistý sklad, skladovací teplota(°C)*

max. 20

Minimální trvanlivost :

12 měsíců

Platnost specifikace:

verze 2

01. 01. - 31.12. 2011