



1612 Sofia, Kavarna str. No 8, tel/fax +35929552843, e-mail: info@trivex.org

AP 32

Описание на изделието:

AP 32 е изготвен от напълно рафинирано палмово масло и фракции.

Приложение:

AP 32 е предназначен за употреба при приготвяне на кексове, вафли, бисквити, пайове, сладкиши, пасти и други пекарски изделия, както и за приготвяне на пълнежи или кремове за сладкарски и захарни изделия.

AP 32 е абсолютен заместител на млечни мазнини.

Характеристики:

Изделието е изготвено така, че да придава добра пластичност и се използва с лекота при температура на околната среда.

Препоръчва се AP 32 да се съхранява на хладно и сравнително сухо място с температура на околната среда под 20° C и влажност под 60 %.

Техническа характеристика:

AP 32

Free Fatty Acid (as Palmitic)	0.1% Max
Iodine Value (Wijs)	46 Min.
Saponification Value	190-205
Melting Point (AOCS Cc3-25)	31-35° C
Colour (5 – ¼" Lovibond)	3R+30 Y Max

Solid Fat Content (%) By Nuclear Magnetic Resonance:

20C	17 -27
30C	2 - 10
35C	5 Max
40C	-
45C	-