



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

Кемсоа Special 35

Описание на изделието:

Заместител на какаово масло с отлично качество на базата на напълно рафинирано масло от палмови ядки.

Приложения:

Кемсоа Special 35 се използва като пълен заместител на какаово масло за производство на сложен шоколадов кувертюр, твърд или отлят във форми (кух) и за пресоване.

Сложният шоколад, приготвен с Кемсоа Special 35 образува устойчиви кристали при бързо охлаждане без темперирание. Количеството на какаово масло според рецептата не трябва да надвишава 5% от общото съдържание на маслото. Затова се препоръчва единствено ниско маслено какао на прах.

Характеристики:

Изделието има отлични вкусови свойства и е мек, с бърза и добра устойчивост срещу цъфтеж на маслото. То показва висока стабилност срещу окисляване.

Кемсоа Special 35 има подобрена топлинна устойчивост и е особено подходящо за употреба при по-топъл климат. От друга страна Кемсоа Special 35 е по-подходящо за употреба при по-студен климат.

Препоръчва се Кемсоа Special 35 да се съхранява на хладно и сравнително проветриво място с температура на околната среда под 20°C и влажност под 60%..

Техническа характеристика:

КC35

Free Fatty Acid (as Lauric)	0.1% max
Iodine Value (Wijs)	1.5 max
Saponification Value	240-255
Melting Point (AOCS Cc3-25)	34.5-36.5C
Colour (5 – 1/4" Lovibond)	1R+10Ymax

Solid Fat Content (%) By Nuclear Magnetic Resonance:

20C	90 - 95
25C	80-90
30C	40-50
35C	2 - 3
40C	1 max