



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

KF 550

Описание на изделието:

Висококачествена нелауринова мазнина за кувертюр за сладкарски и захарни изделия, изготвена на базата на напълно рафинирано палмово масло и фракции.

Приложение:

KF 550 се използва частично или напълно като заместител на какаово масло в сложни шоколадови кувертюри за бисквити, вафли, нуга, ядки и стафиди.

KF 550 спокойно може да се използва с ядки, съдържащи мазнина и/или влажни пълнежи без да има опасност това да се отрази на вкуса.

Кувертюрът за сладкарски и захарни изделия приготвен с KF 550 образува устойчиви кристали при много бързо охлаждане без темперирание. Съдържанието на какаово масло и млечна мазнина в рецептата може да бъде до 20 % от общото съдържание на мазнината, ако е необходимо се използва какаов ликьор, без опасност от появата на ефекта на цъфтеж на маслото или загуба на блясък.

Характеристики:

Изделието има отлични характеристики и добра устойчивост срещу окисляване.

Препоръчва се изделието да се съхранява в хладни и относително сухи помещения с температура по-ниска от 20°C и влажност на въздуха по-малка от 60%

Техническа характеристика:

Free Fatty Acid (as Palmitic)	0.1% max
Iodine Value (Wijs)	50 - 60
Saponification Value	190 – 200
Melting Point (AOCS Cc 3-25)	37 – 40°C
Lovibond Colour (5 – ¼" Cell)	2R+20Y max
Lauric Acid	2% max
Solid Fat Content (%) by Nuclear Magnetic Resonance	
20C	75 - 80 (min. 70)
25C	50 - 60
30C	30 - 35
35C	12 – 18
40C	3 max