



МАСЛО КОКОСОВОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ

Применение: Продукт применяется в пищевой промышленности и общественном питании как пищевое масло прямого потребления и для термической обработки, при производстве продуктов здорового и специализированного питания, кондитерских изделий, а также как жировая основа в производстве биологически активных добавок к пище, косметической и фармацевтической продукции.

Технические характеристики:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Внешний вид	При температуре выше 27 °С — прозрачная жидкость без осадка; при температуре ниже 24 °С — масса твёрдой или пастообразной консистенции	
Цвет	Бесцветный или светло-жёлтый	
Запах и вкус	Свойственные свежему кокосовому ореху, без постороннего, прогорклого и подгорелого запаха и привкуса	
Цветность по Ловибонду (кювета 25 мм, Y + 5R), не более	1,0	ед.
Относительная плотность при 30 °С	0,900 – 0,925	—
Показатель преломления при 40 °С	1,4480 – 1,4495	—
Массовая доля влаги и летучих веществ (при 105 °С), %, не более	0,20	%
Массовая доля нерастворимых примесей, %, не более	0,05	%
Свободные жирные кислоты (в пересчёте на лауриновую), %, не более	0,20	%
Кислотное число, не более	0,5	мг КОН/г
Переокисное число, не более	15,0	мэкв O ₂ /кг
Йодное число	4,0 – 11,0	г I ₂ /100 г
Число омыления	245 – 265	мг КОН/г
Массовая доля неомыляемых веществ, %, не более	1,5	%
Минеральная кислотность (0,01 М кислоты на 100 г)	Отсутствует	мл
Генетически модифицированные организмы (ГМО)	Отсутствуют	—

Примечания:

1. Продукт должен соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 024/2011 и ТР ТС 021/2011.

2. По требованию потребителя отдельные показатели могут быть изменены при условии сохранения безопасности продукта.



Микробиологические показатели:

Наименование показателя	Нормативные показатели	Единица измерения
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ), не более	1×10^3	КОЕ/г
Дрожжи и плесени суммарно, не более	1×10^2	КОЕ/г
Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	Не допускаются	в 10 г
<i>Escherichia coli</i>	Не допускается	в 10 г
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. <i>Salmonella</i> spp.	Не допускаются	в 25 г

Условия транспортировки и хранения:

Продукт должен храниться в закрытой герметичной таре в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, защищённых от прямых солнечных лучей, при температуре от плюс 5 °С до плюс 30 °С (рекомендуемая температура – не выше плюс 25 °С) и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение и перевозка совместно с пахучими и токсичными веществами. Многократные циклы плавления и застывания продукта не влияют на его качество. После вскрытия тары продукт следует использовать в течение срока, обеспечивающего сохранение его качества, при условии повторной герметизации.

Срок годности: 12 месяцев от даты изготовления при соблюдении условий хранения.

Упаковка: флекси-танк 21 т, IBC-контейнеры 1 000 л (нетто 913 кг), стальные бочки нетто 190 кг, коробки 20 кг, другая тара по согласованию с потребителем.