

Саломас нерафинированный. Серия „Виолия”

ТУ У 15.4-00373758-011-2003

Саломас нерафинированный серия „Виолия” – это нерафинированный растительный жир.

Саломас нерафинированный серия „Виолия” предназначен для использования:

- в изготовлении саломаса рафинированного дезодорированного, кулинарных и кондитерских жиров для пищевой промышленности (после рафинации);
- для технических целей, а также в производстве мыла.

Саломас получают путем гидрогенизации масел, таких как: подсолнечное, рапсовое, соевое, пальмовое, а также их фракции, или их смесей. Винницкий масложировой комбинат производит несколько марок нерафинированного саломаса..

Цвет саломаса от белого до светло-желтого с сероватым оттенком. Вкус и запах не определяются.

Физико-химические показатели:

Наименование показателей	Марка 1	Марка 2	Марка 3-1	Марка 3-2	Марка 5
Массовая часть жира, %, не меньше	99.8	99.8	99.8	99.8	99.8
Температура плавления, °С	32-34	34-36	35-37	35-37	42-45
Твердость по Каминскому, г/см	180-280	280-400	Не ниже 550	400-500	Не ниже 800
Массовая часть никеля, мг/кг (млн ⁻¹), не более	8	8	10	8	10
- в демедализованном саломасе	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,8	0,9	1,7	1,5	2,0
Перекисное число, ммоль/кг ^{1/2} O, не более:					
- при выпуску с предприятия	3	3	3	3	3
- в конце хранения	5	5	5	5	5

Допускается изменение показателей «температура плавления» и «твердость по Каминскому» по согласованию с заказчиком.

Отпускается наливом. Срок годности саломаса с дня производства – не больше 5 месяцев.

