



Vandelis

Ingrédients pour l'industrie alimentaire

Choko-Fp7

SPCIFICATIONS STANDARDS

Description du Produit:

La Choko-Fp7 est une graisse végétale partiellement hydrogénée.

En plus de son goût et odeur neutres, **la Choko-Fp7** est dotée d'une excellente stabilité contre l'oxydation.

Le **Fp7** est d'origine NON LAURIQUE.

Application et domaine d'utilisation:

La Choko-Fp7 est spécialement conçue pour avoir une consistance très moelleuse et très onctueuse sur une large frange de température allant de 10°C à 40°C.

En plus de sa très grande stabilité à l'oxydation, elle résiste aux phénomènes de séparation des huiles au sein d'une préparation chocolatée, ce qui permet en même temps une durée de validité plus prolongée. La **Choko-Fp7** est surtout utilisée dans les fourrages de chocolat et les pâtes-à-tartiner de bonnes qualité.

Données Techniques:

Eau et impuretés :	0,1%
Goût et odeur :	Neutre
FFA (en acide laurique) :	0,1% Max
Point de Fusion :	30-34°C
Couleur (Lovibond 5,25" cel) rouge	2,5 Max
Indice d'Iode (Wijs) :	56-66
Indice de Peroxide :	0,5 Max (départ usine)

Kerkstraat 108/9050 GAND BELGQIUE
TEL: 0032/9 324 40 30 FAX: 0032/ 9 324 40 70
info@vandelis.com

