



PRODALIMENTA

Dairy & Food Products

Remplaceur de Beurre de Cacao (CBR)

WILLARINE 800

Cette graisse est une graisse non laurique permettant de remplacer partiellement le beurre de cacao dans la fabrication du chocolat.

Elle est composée d'**huile de palme** spéciale raffinée et hydrogénée et de ses fractions.

APPLICATION :

- Chocolat
- Couverture

SPECIFICATIONS :

FFA (% palmitique)	: 0.1% max.
Humidité et impuretés	: 0.1 % max.
Point de fusion	: 35-40 °C
Indice d'iode (WIJS)	: 50-55
Couleur (5 ^{1/4} Lovibond Cell)	: 2.5 R / 25 Y max
Indice de peroxyde	: 1 max au chargement

Contenu en graisse solide :

10°C	: 90-96
20°C	: 75-85
25°C	: 60-65
30°C	: 37-42
35°C	: 18 max

EMBALLAGE :

Cartons de 20 kgs net – 22,86 tonnes par conteneur 20'

CONSERVATION :

Dans l'emballage d'origine, et dans un endroit propre et sec, et loin de matières odorantes.