



شرکت صنایع غذایی مینو کاسپین



شرکت صنایع غذایی مینوکاسپین

شرکت صنایع غذایی مینوکاسپین زیر مجموعه شرکت اقتصادی و خود کفایی آزادگان می باشد که در سال ۱۳۹۸ و باهدف تامین نیاز داخلی شرکت های تولیدی هولدینگ مینو به روغن های مخصوص مورد استفاده در صنایع غذایی و همچنین کمک به تامین نیاز داخلی کشور به روغن های مصارف خانوار با برند مینوویل به جمع شرکت های تولیدی گروه مینو پیوسته است و از همان ابتدا کیفیت مطلوب، رضایت مصرف کنندگان و توسعه و گسترش روزافزون را در سرلوحه اهداف خود قرار داده است.

شرکت مینوکاسپین با ظرفیت تولید روزانه ۴۰۰ تن به عنوان یکی از شرکت های پیشرو در صنایع روغن خوراکی کشور، قادر به تولید انواع روغن مایع گیاهی خوراکی، روغن های قنادی و آردی ویژه صنوف و صنایع غذایی، انواع کره های گیاهی ویژه خانوار همچنین صنوف و صنایع غذایی و دیگر محصولات پایه روغنی می باشد.

تاسیس و آغاز بکار این شرکت از سال ۱۳۸۰ در مجموعه ای به مساحت ۱۰هکتار و با نام شرکت پرتودانه خزر صورت پذیرفته است که با اضافه شدن آن به شرکت های گروه صنعتی مینو در سال ۱۳۹۸ به شرکت صنایع غذایی مینوکاسپین تغییر نام داده است و فعالیت خود را تحت این عنوان با تعداد ۲۰۰ نفر پرسنل متخصص و متعهد ادامه می دهد. همچنین این مجموعه شامل بخش های ذیل می باشد:

- ۱- مخازن ذخیره روغن
- ۲- واحد تصفیه روغن
- ۳- واحد تولید انواع کره گیاهی و مارگارین
- ۴- واحد تولید ظروف PET
- ۵- واحد پرکنی و بسته بندی انواع روغن مایع خوراکی
- ۶- واحد تولید قوطی و حلب فلزی
- ۷- واحد الکترو لایزر
- ۸- واحد تصفیه آب و فاضلاب
- ۹- واحد کنترل کیفیت ، تحقیق و توسعه
- ۱۰- واحد برنامه ریزی و امور انبارها
- ۱۱- واحد اداری و منابع انسانی
- ۱۲- واحد مالی
- ۱۳- واحد انفورماتیک
- ۱۴- واحد فنی
- ۱۵- واحد بهداشت و ایمنی
- ۱۶- واحد حمل و نقل





روغن های خوراکی مصرف خانوار:

• روغن مایع وینترایز شده آفتابگردان

• روغن مایع مخلوط

• روغن مایع کلزا (کانولا)

• روغن مایع سویا

• روغن مخصوص سرخ کردنی خانوار

• روغن خوراکی مصرف خانوار (حاوی امگا ۳)

• کره گیاهی (مارگارین) سفید

• کره گیاهی (مارگارین) سفید کم چرب

روغن های خوراکی مورد مصارف صنوف و صنایع غذایی:

- روغن صاف (شورتینینگ ها)
- روغن صاف مخصوص Ice Fat
- روغن مخصوص خمیر بیسکویت
- روغن مخصوص کرم (بیسکویت - ویفر)
- روغن قنادی و آردی
- روغن سرخ کردنی مخصوص صنایع غذایی
- روغن مایع سویا (مخصوص سس ، سالاد ، کنسرو)
- روغن مایع آفتابگردان (مخصوص سس، سالاد و کنسرو)
- کره گیاهی (مارگارین) قنادی و آردی (صنف و صنعت)

کلید فاکتورهای شیمیایی و فیزیکی محصولات براساس استانداردهای سخت گیرانه کارخانه ای اعلام شده است.





Specification خصوصیات

Peroxide value: Max 0.5	پراکسید
Iodine Value: 118-145	عدد یدی
Lovibond color: Max 1.5 red	رنگ (لاویناند)
Free Fatty acids: Max 0.06	اسیدهای چرب آزاد
Cold test(hour): 12	تست سرما (ساعت)

Advantage مزایا

unsaturated Fatty acids	سرشار از اسیدهای چرب غیر اشباع
Cholesterol Free	بدون کلسترول
Natural anti oxidant	دارای آنتی اکسیدان های طبیعی
Essential Fatty acids	وجود اسیدهای چرب ضروری

روغن مایع آفتابگردان وینترایز شده (Sunflower Oil):

روغن آفتابگردان مینوایل یکی از سالم ترین روغن های گیاهی است، غیر تراریخته و وینترایز شده است (عملیات زمستانه شدن را گذرانده است) رنگ زرد، شفاف و همچنین طعم مطلوب این روغن آن را مناسب برای استفاده در انواع سالاد، پخت و پز (سس ها، فراورده های گوشتی)، محصولات نانوائی انواع کیک و کلوچه نموده است. فاقد کلسترول می باشد. نقطه دود این روغن بالاتر از سایر روغن های مشابه است که یکی دیگر از مزایای این روغن جهت پخت و پز به شمار می آید.

موارد کاربرد:

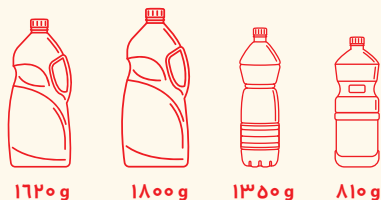
- انواع پخت و پز و سالاد
- نانوائی و صنایع غذایی
- بسته بندی محصول: انواع بطری ۸۱۰، ۱۳۵۰، ۱۸۰۰، ۲۷۰۰، حلب ۱۶، فله (حمل باتانکر)

شرایط نگهداری: دمای ۲۰-۲۵ درجه سانتی گراد، پس از هر بار استفاده درب آن محکم بسته و به دور از تابش مستقیم نور خورشید نگهداری شود.

مدت زمان مصرف: ۱۲ ماه پس از تولید

شرایط مصرف: برای مصرف خانوار





Specification خصوصیات

Peroxide value :Max 0.5	پراکسید
Lovibond color : Max 1.5 red	رنگ (لاویباند)
Free Fatty acids:Max 0.06	اسیدیته
Oxidativestability at 110c : 12	مقاومت (دره ۱۱۰ درجه سانتی گراد بر حسب ساعت)

Advantage مزایا

unsaturated Fatty acids	سرشار از اسیدهای چرب غیر اشباع
Cholesterol Free	بدون کلسترول
Natural anti oxidant	دارای آنتی اکسیدان های طبیعی
Essential Fatty acids	وجود اسیدهای چرب ضروری

روغن مایع مخلوط (Mix Oil):

روغن مایع مخلوط مینوایل ترکیبی از انواع روغن های گیاهی خوراکی شامل آفتابگردان ، سویا و کلزا است. این روغن طعم مطلوبی دارد از مزایای تغذیه ای آن وجود اسیدهای چرب ضروری بدن ، آنتی اکسیدان های طبیعی ، عدم کلسترول و دارای رنگ مطلوب و شفاف می باشد.

موارد کاربرد:

انواع پخت و پز ، سالاد ، صنایع غذایی (انواع سس ها ، کیک و کلوچه)
بسته بندی : انواع بطری (۸۱۰ ، ۱۳۵۰ ، ۱۸۰۰ ، ۲۷۰۰ gr) ، حلب ۱۶ کیلوگرم و فله
(حمل با تانکر)

شرایط نگهداری : دمای ۲۰-۲۵ درجه سانتی گراد ، پس از هر بار استفاده درب آن محکم بسته و به دور از تابش مستقیم نور خورشید نگهداری شود.

مدت زمان نگهداری : ۱۲ ماه پس از تولید

شرایط مصرف : برای مصرف خانوار





روغن مخصوص سرخ کردنی (Frying Oil):

پخت بعضی از مواد غذایی برای مصرف نیاز به دمای بالایی دارد. سرخ کردنی ها جزء این دسته از مواد غذایی هستند. روغن و چربی مورد نیاز برای سرخ کردن این گونه مواد می بایست از مقاومت بالایی برخوردار باشند، تا در جریان سرخ کردن تغییر رنگ ندهند و سریع اکسید نشوند. روغن سرخ کردنی مینواویل با توجه به ماهیت مخلوط روغن هایی که برای تهیه آن به کار رفته است از مقاومت بالایی برخوردار است. این روغن فاقد کلسترول و اسیدهای چرب غیر طبیعی (ترانس) می باشد و ضمن حفظ طعم و بوی مطلوب ماده غذایی سریع اکسید نشده و به دفعات نیز قابل استفاده است.

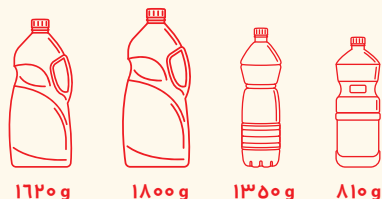
بسته بندی : انواع بطری (۸۱۰، ۱۳۵۰، ۱۸۰۰، ۲۷۰۰ gr)، حلب ۱۶ کیلوگرم و فله (حمل با تانکر)

شرایط نگهداری : دمای ۲۵-۲۰ درجه سانتی گراد و بدور از تابش مستقیم

نور خورشید

مدت زمان نگهداری : ۱۲ ماه پس از تولید

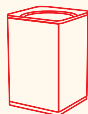
شرایط مصرف : قبل از مصرف همگن شود.



خصوصیات Specification

Peroxide value: Max 0.5	پراکسید
Free Fatty acids: Max 0.05	اسیدیته
Lovibondcolor: Max 1.5 red	رنگ (لاویناند)
Max: 6	عدد آنیزیدین
Max: 220	نقطه دود
15	مقاومت در ۱۱۰ درجه سانتی گراد (ساعت)





۱۶ kg



۵ kg



۲٫۷ kg

خصوصیات Specification

Peroxide value : Max 0.5	پراکسید
Free Fatty acids :Max : 0.06	اسیدیته
Slip Melting point : 39-40	نقطه ذوب (SMP)
Oxidativestability at 110c : 15	مقاومت در ۱۱۰ درجه سانتی گراد (ساعت)
Max: 2 %	اسیدهای چرب ترانس

نکات تغذیه ای در یک قاشق غذاخوری (۱۴ گرم)

Calories(Kcal):126	کالری
Saturated Fatty acids:4.2(max)	مجموع اسیدهای چرب اشباع (گرم)
Trans Fatty acids:0.28(max)	مجموع اسیدهای چرب ترانس (گرم)
Cholesterol: 0	میزان کلسترول (میلی گرم)
Salt (gr):0	نمک (گرم)

روغن خوراکی مصرف خانوار حاوی امگا 3 (Cooking Edible Oil):

ماهیت فیزیکی این محصول بصورت جامد یا نیمه جامد است، به دلیل فرایند خاص ارزش غذایی به ماندر روغن های مایع دارد، ضمن این که مقاومت آن از روغن های مایع به مراتب بالاتر است. به علت پایین بودن اسیدهای چرب ترانس نگرانی مصرف روغن جامد را کاملاً برطرف می کند. فرمولاسیون آن به گونه ای است که حاوی اسیدهای چرب ضروری بدن مخصوصاً امگا 3 است. همچنین حاوی بتاکاروتن پیش ساز ویتامین A بوده و فاقد کلسترول می باشد.

موارد کاربرد:

انواع پخت و پز و سرخ کردن های کوتاه مدت خانگی

بسته بندی : حلب ۱۶ kg و حلب ۵ kg و حلب ۲٫۷ kg

شرایط نگهداری : دمای ۲۰-۲۵ درجه سانتی گراد و بدور از تابش مستقیم

نور خورشید

مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه پس از تولید





روغن قنادی و آردی (Puff Pastry Fat confectionery Oil):

روغن قنادی مینوویل دارای پلاستیسیته (Plasticity) و بافت (Texture) مناسب برای کلیه شیرینی های کره ای یا پفی (دانمارکی، کروسان و ...) می باشد. این محصول ضمن حجیم کردن شیرینی های کره ای یا پفی از بیات شدن سریع آنهانیز جلوگیری می کند. نقطه ذوب آن بر حسب فصل تغییر می کند. لذا هیچ گاه ماسیدگی و طعم نامطلوب در محصول احساس نمی شود. بالاترین تعداد لایه ها در حین ساخت خمیر شیرینی ایجاد می کند. لذا در کیفیت محصول نهایی نقش اساسی ایفا می نماید.

موارد کاربرد:

- انواع شیرینی و نان
- صنایع آردی و قنادی

ویژگی های کاربردی:

- افزایش تردی در محصول
- افزایش نرمی در محصول
- تاخیر در بیات شدن محصول
- تاثیر در بافت مطلوب
- شرایط نگهداری: در دمای ۲۰-۱۸ درجه سانتی گراد، در جای خشک و دور از تابش مستقیم آفتاب
- مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه
- بسته بندی: در کارتن ۱۰ و ۱۶ کیلوگرمی

خصوصیات Specification

Peroxide value : Max : 0.5	پراکسید
Iodine Value : مطابق باتغییر فصل , برطبق نظر مشتری	عدد یدی
Free Fatty acids : Max: 0.06	اسیدیته
Solid Fat Content : برطبق نظر مشتری , مطابق باتغییر فصل	مقدار چربی جامد (SFC)
Melting point : برطبق نظر مشتری , مطابق باتغییر فصل	نقطه ذوب (SMP)
Oxidativestability at 110c : Min 30	مقاومت در فرآورده آردی (ساعت)
Oxidativestability at 110c : Min 25	مقاومت در فرآورده قنادی (ساعت)
Max: 5 %	اسیدهای چرب ترانس

روغن صاف مخصوص بیسکویت (Bisco Fat):

این روغن محصولی چند منظوره است که قابلیت انعطاف بسیار زیادی دارد و می توان در همه فصول از آن استفاده کرد. این روغن دارای پلاستیسیته، دوام و بافت بسیار مناسب است. در ساخت انواع بیسکویت، ویفر، کلوچه، انواع کیک (ساده، شکلاتی، روکش دار) می توان از آن استفاده کرد.

موارد کاربرد:

- انواع شیرینی و بیسکویت
- صنایع آردی

ویژگی های کاربردی در محصول :

- افزایش تردی در محصول
- افزایش نرمی در محصول
- تاخیر در بیات شدن محصول
- تاثیر در بافت مطلوب

انواع بسته بندی: کارتن در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرم
شرایط نگهداری: در دمای ۲۰-۱۸ درجه سانتی گراد، در جای خشک و بدور از تابش مستقیم آفتاب
مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه پس از تولید



خصوصیات Specification

Peroxide value : Max : 0.5	پراکسید
Iodine Value : مطابق با تغییر فصل , برطبق نظر مشتری	عدد یدی
Free Fatty acids : Max: 0.06	اسیدیته
Solid Fat Content : برطبق نظر مشتری , مطابق با تغییر فصل	مقدار چربی جامد (SFC)
Melting point : برطبق نظر مشتری , مطابق با تغییر فصل	نقطه ذوب (SMP)
Oxidativestability at 110c : Min 30	مقاومت در فرآورده آردی (ساعت)
Max: 5 %	اسیدهای چرب ترانس



انواع بسته بندی: کارتن در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرم
شرایط نگهداری: در دمای ۲۰-۱۸ درجه سانتی
گراد، در جای خشک و بدور از تابش مستقیم
آفتاب

مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه پس از تولید

خصوصیات Specification

Peroxide value : Max : 0.5	پراکسید
Iodine Value : , مطابق باتغییر فصل , برطبق نظر مشتری	عدد یدی
Free Fatty acids : Max: 0.06	اسیدیته
Solid Fat Content : برطبق نظر مشتری : مطابق باتغییر فصل	مقدار چربی جامد (SFC)
Melting point : برطبق نظر مشتری مطابق : باتغییر فصل	نقطه ذوب (SMP)
Oxidativestability at 110c : Min 30	مقاومت در فرآورده آردی (ساعت)
Oxidativestability at 110c : Min 25	مقاومت در فرآورده قنادی (ساعت)
Max: 5 %	اسیدهای چرب ترانس

روغن صاف (Shortening oil):

این روغن محصولی چند منظوره است که قابلیت انعطاف بسیار زیادی دارد و می‌توان در همه فصول از آن استفاده کرد. این روغن دارای پلاستیسیته، دوام و بافت بسیار مناسب است. در ساخت شیرینی‌های خشک، کیک یزدی، باقلوا، انواع بیسکویت، ویفر، کلوچه تافی، انواع کیک (ساده، شکلاتی، روکش دار) می‌توان از آن استفاده کرد.

موارد کاربرد:

- انواع شیرینی و نان
- صنایع آردی و قنادی

ویژگی‌های کاربردی:

- افزایش تردی در محصول
- افزایش نرمی در محصول
- تاخیر در ریافت شدن محصول
- تاثیر در بافت مطلوب

انواع بسته بندی: کارتن در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرم

شرایط نگهداری: در دمای ۲۰-۱۸ درجه سانتی گراد، در جای خشک و بدور
از تابش مستقیم آفتاب

مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه پس از تولید



روغن مخصوص کرم (Cream Fat):

از آنجاییکه کرم ها مستقیماً مورد مصرف قرار می گیرند، لذا روغن و چربی ترکیبات آنها باید از حداکثر ارزش های غذایی برخوردار باشد. ضمن این که باید این چربی و روغن در محصول ایجاد ویسکوزیته (Viscosity) مناسب و بافت قابل قبول نماید. روغن مخصوص کرم با استفاده از روغن های متنوع گیاهی تهیه شده است، که استفاده از آن محصولی باکیفیت و طعم و بوی مناسب به دست می دهد.

ویژگی های کاربردی:

- بافت مناسب
- عدم ماسیدگی
- ویسکوزیته مناسب در محصول
- طعم و بوی مطلوب در محصول

موارد کاربرد:

در انواع کرم و فیلر بیسکویت و ویفر

نکته حائز اهمیت این است که این محصول تنها مختص کرم بیسکویت می باشد.

شرایط نگهداری: در دمای ۲۰-۱۸ درجه سانتی گراد، در جای خشک و بدور از تابش مستقیم آفتاب

مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه

بسته بندی: کارتن در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرم



خصوصیات Specification

Peroxide value : Max : 0.5	پراکسید عدد پدی
Iodine Value : مطابق باتغییر فصل , برطبق نظر مشتری	اسیدیته
Free Fatty acids : Max: 0.06	مقدار چربی جامد (SFC)
Solid Fat Content : برطبق نظر مشتری مطابق باتغییر فصل	نقطه ذوب (SMP)
Melting point : برطبق نظر مشتری مطابق باتغییر فصل	مقاومت در فرآورده آردی (ساعت)
Oxidativestability at 110c : Min 30	اسیدهای چرب ترانس
Max: 5 %	



Specification خصوصیات

Peroxide value : Max: 0.5	پراکسید
Iodine Value: برطبق نظر مشتری و مطابق باتغییر فصل	عدد یدی
Free Fatty acids : Max: 0.06	اسیدیته
Solid Fat Content: برطبق نظر مشتری مطابق باتغییر فصل	مقدار چربی جامد (SFC)
Melting point: برطبق نظر مشتری مطابق باتغییر فصل	نقطه ذوب (SMP)
Max: 2 %	اسیدهای چرب ترانس

روغن صاف مخصوص (Ice Fat):

این روغن دارای پلاستیسیته، دوام و بافت بسیار مناسب است. در ساخت انواع مغزتافی، صنایع لبنی و بستنی می توان از آن استفاده کرد.

موارد کاربرد:

- انواع بستنی
- صنایع لبنی
- انواع مغزتافی

انواع بسته بندی: کارتن در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرم

شرایط نگهداری: در دمای ۲۰-۱۸ درجه سانتی گراد، در جای خشک و بدور از

تابش مستقیم آفتاب

مدت زمان نگهداری: ۱۲ ماه پس از تولید

کره (مارگارین) سفره (Table Margarine):

امروزه با توجه به میزان بالای اسیدهای چرب اشباع (Saturated Fatty acids) و کلسترول در کره های حیوانی مصرف کره های گیاهی رواج و گسترش پیدا کرده است. به دلیل نوع فرایند و تنوع روغن های گیاهی مورد مصرف، این محصول دارای ارزش غذایی بالایی بوده و طعم و بوی مطلوبی نیز دارد. بسیاری از ارزش های غذایی مورد نیاز از جمله ویتامین A,D,E و اسیدهای چرب ضروری (Essential Fatty) از طریق این محصول تامین می شود.

موارد مصرف:

مخصوص صبحانه، پخت انواع املت و نیمرو
انواع بسته بندی:

فویل آلومینوم در اوزان: ۱۰، ۱۵، ۵۰، ۱۰۰ و ۲۵۰ گرم

فنجانی (Cup) در اوزان: ۱۰، ۱۵، ۵۰، ۱۰۰ و ۲۵۰ گرم

کارتن در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرم

مدت زمان مصرف: ۱۲ ماه پس از تولید

شرایط نگهداری: ۵-۵ درجه سانتی گراد، در جای خشک و خنک بدور از تابش مستقیم نور آفتاب

خصوصیات Specification

Peroxide value : Max: 0.5	پراکسید
Free Fatty acids : Max: 0.2	اسیدیته
Melting point :34-35	نقطه ذوب (SMP)
Max:2 %	اسیدهای چرب ترانس

نکات تغذیه ای در یک قاشق غذاخوری (۱۴ گرم)

Max:108	کالری (کیلوکالری)
Min :12	مقدار چربی و روغن (گرم)
Max: 0.24	اسیدهای چرب ترانس
Max: 4.2	اسیدهای چرب اشباع
0	مقدار کلسترول (میلی گرم)
140	مقدار ویتامین A (IU)
14	مقدار ویتامین D (IU)
0.04	نمک (گرم)



شرایط نگهداری: ۵-۰ درجه سانتی گراد،
درجای خشک و خنک بدور از تابش مستقیم
نور آفتاب

Specification خصوصیات

Peroxide value : Max: 0.5	پراکسید
Free Fatty acids : Max: 0.2	اسیدیته
Melting point : 34-35	نقطه ذوب (SMP)
Max: 2 %	اسیدهای چرب ترانس

نکات تغذیه ای دریک قاشق غذاخوری (۱۴ گرم)

Max: 81	کالری (کیلوکالری)
Min : 9	مقدار چربی و روغن (گرم)
Max: 0.18	اسیدهای چرب ترانس
Max: 3.6	اسیدهای چرب اشباع
0	مقدار کلسترول (میلی گرم)
140	مقدار ویتامین A (IU)
14	مقدار ویتامین D (IU)
0.04	نمک (گرم)

کره گیاهی (مارگارین) سفره کم چرب (Low Fat Table Margarine):

امروزه با توجه به میزان بالای اسیدهای چرب اشباع (Saturated Fatty acids) و کلسترول در کره های حیوانی مصرف کره های گیاهی رواج و گسترش پیدا کرده است. به دلیل نوع فرایند و تنوع روغن های گیاهی مورد مصرف، این محصول دارای ارزش غذایی بالایی بوده و طعم و بوی مطلوبی نیز دارد. بسیاری از ارزش های غذایی مورد نیاز از جمله ویتامین A, D, E و اسیدهای چرب ضروری (Essential Fatty) از طریق این محصول تامین می شود. ضمن این که میزان درصد چربی این محصولات به مراتب از کره گیاهی سفره کمتر بوده و بنابراین جایگزین خوبی برای افرادی است که از رژیم های غذایی کم چرب تبعیت می کنند.

موارد مصرف:

مخصوص صبحانه، پخت انواع املت و نیمرو

انواع بسته بندی:

فویل آلو مینوم در اوزان: ۱۰، ۱۵، ۵۰، ۱۰۰ و ۲۵۰ گرم

فنجانی (Cup) در اوزان: ۱۰، ۱۵، ۵۰، ۱۰۰ و ۲۵۰ گرم

کارتن در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرم

مدت زمان مصرف: ۱۲ ماه پس از تولید

کره گیاهی (مارگارین) قنادی و آردی

:Puff Pastry (Margarine)

این محصول با استفاده از انواع روغن های گیاهی مجاز تهیه شده است. امروزه با توجه به نیاز صنف و صنعت شیرینی و نان، بتدریج از مصرف چربی های خالص (شورتنینگ) کم شده و به کره گیاهی آردی و قنادی (به ویژه نوع کم چرب) افزوده می شود. علت اصلی آن نیز نیاز شیرینی و نان به امولسیون یکنواخت و باکیفیت است که این نیازتها با استفاده از محصولات کره گیاهی (مارگارین) قنادی امکان پذیر است.

ضمن اینکه ارزش غذایی این محصولات به مراتب از چربی های خالص بیشتر می باشد. درصد چربی این محصولات بنا به تقاضای مصرف کنندگان تا کمترین مقدار قابل تغییر است.

موارد کاربرد:

- انواع شیرینی و نان
- محصولات لبنی

ویژگی های کاربردی:

- تاثیر در بافت مناسب
- افزایش تردی در محصول

بسته بندی: کارتنی در اوزان ۱۰ و ۱۶ کیلوگرمی

شرایط نگهداری: ۵-۵ درجه سانتی گراد، در جای خشک و خنک بدور از تابش مستقیم نور آفتاب

مدت زمان مصرف: ۱۲ ماه پس از تولید

Specification خصوصیات

Peroxide value : Max: 0.5	پراکسید
Free Fatty acids : Max 0.2	اسیدیته
Solid Fat Content : بر طبق نظر مشتری مطابق با تغییر فصل	مقدار چربی جامد (SFC)
Melting point: بر طبق نظر مشتری مطابق با تغییر فصل	نقطه ذوب (SMP)
Max: 2 %	اسیدهای چرب ترانس

به سبکی بال پروانه





www.minoogroup.com