



در صد جامدات	دما
۶۵ تا ۷۰	۱۰°C
۳۵ تا ۴۰	۲۰°C
۱۵ تا ۲۰	۳۰°C

کاربرد:
خامه قنادی

مزایا:

- پایداری خامه تولید شده
- دارای بافت نرم
- اسید چرب ترانس پایین
- ایجاد حجم مناسب در خامه تولید شده

شرایط نگهداری:

در دمای ۲۵°C - ۲۰°C در محیط خشک و دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری شود

بسته بندی:

کیسه کارتن با وزن ۱۶ کیلوگرم

جدول استاندارد ها

اسیدهای چرب آزاد: ۰/۰۶۷

پراکسید: کمتر از ۰/۵

نقطه ذوب: ۴۱-۳۹ درجه سانتی گراد