

### Описание

СЕБЕС МС 80 - это специализированный растительный жир, произведенный на основе фракционированного и гидрогенизированного пальмоядрового масла.

СЕБЕС МС 80 - это заменитель масла какао лауринового типа (CBS), который не нуждается в темперировании.

### Применение

СЕБЕС МС 80 используется для приготовления кондитерских масс, используемых как для глазирования, так и для отливки в формы. Совместимость с какао маслом ограничена, поэтому в рецептуре рекомендуется использование какао порошка с низким содержанием жира (10 – 12%). Глазури, приготовленные на основе СЕБЕС МС 80, обладают превосходным блеском и замечательными свойствами плавления.

### Спецификация

Содержание свободных жирных кислот, в пересчете на лауриновую кислоту, %	Макс. 0,10	IUPAC 2.201
Перекисное число, мэкв/кг	Макс. 0,5	AOCS Cd 8b-90
Вкус	Нейтральный	Сенсорный метод

### Типичные значения

Йодное число	0,5	IUPAC 2.205
Температура плавления, С	34	AOCS Cc 3-25

### Добавки

Эмульгатор E492 (сорбитан тристеарат из растительного жира), эмульгатор E322 (лецитин)

### Пищевая ценность (в 100 г)

Энергетическая ценность, кДж / ккал	3700/900
Жир (г)	100
- Насыщенные жирные кислоты	94
- Мононенасыщенные жирные кислоты, цис	0
- Полиненасыщенные жирные кислоты, цис	0
- Транс-изомеры жирных кислот	0
Белок (г)	0
Углеводы (г)	0
Соль (г)	0

### Дополнительная информация

Срок хранения в коробах: 12 месяцев с даты производства - хранить при температуре не- же 20°C, максимальной относительной влажности – 60% и избегать попадания прямых солнечных лучей.

Срок хранения при поставке наливом: 3 недели с даты производства, не менее 2 недель с даты поставки.

Хранить при температуре, превышающей точку плавления примерно на 10°C

\* Описанный выше продукт произведён в соответствии с законодательством Европейского Союза. Представленные показатели гарантируются на выходе с заводов AarhusKarlshamn. За результаты использования продукта не по назначению, компания ответственности не несет. Потребители должны самостоятельно проводить исследования, подтверждающие пригодность данного продукта для выбранной области применения