



ПАПАС-ОЛИО

1505 **София**
бул. Мадрид 50, ет. 2, офис 5
тел.: 02 434 1960
факс: 02 846 8647
моб.: 0888 776 653

8600 **Ямбол**
Обходен път Запад 61, п.к. 27
тел.: 046 661 411
факс: 046 661 408
моб.: 0888 776 652

9600 **Балчик**
Индустириална зона
тел.: 0579 72 351
факс: 0579 73 935
моб.: 0888 776 678

DIN EN ISO 9001: 2000 & HACCP certified

e-mail: sofia@papas-olio.com

e-mail: yambol@papas-olio.com

e-mail: balchik@papas-olio.com

КАЧЕСТВЕНА СПЕЦИФИКАЦИЯ на МАСТНИ КИСЕЛИНИ ОТ РАСТИТЕЛНИ МАСЛА

ПОКАЗАТЕЛИ	СТОЙНОСТ	МЕТОД НА АНАЛИЗ
1. Външен вид при 20 °С, %	еднородна, маслообразна тъмнокафява течност	Отраслова нормала 1881868 - 88
2. Влага и летливи вещества, %	макс. 2	Отраслова нормала 1881868 - 88
3. Неразтворими в диетилов етер, %	макс. 1	БДС EN ISO 663
4. Обща масленост, %	мин. 95	Отраслова нормала 1881868 - 88
5. Свободни мастни киселини (като олеинова киселина), %	макс. 60	БДС EN ISO 660
6. Неутрално масло, %	мин. 40	Отраслова нормала 1881868 - 88
7. Минерални киселини	не се допускат	Отраслова нормала 1881868 - 88
8. Неосапуняеми вещества, %	макс. 2	БДС EN ISO 3596
9. Осапуняеми вещества, %	мин. 98	БДС EN ISO 3596
10. Осапунително число	188 - 195	БДС EN ISO 3657
11. Йодно число	110 - 143	БДС EN ISO 3961