



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 ПОЛУ-РАФИНИРАНО СЛЪНЧОГЛЕДОВО ОЛИО

ПОКАЗАТЕЛИ	СТОЙНОСТ	МЕТОД НА АНАЛИЗ
I. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Външен вид	бистро, без утайки	
2. Цвет	светло жълт	
3. Вкус и мирис	специфичен вкус	
II. ФИЗИКО-ХИМИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ		
1. Относително тегло при 25оС	до 0.930	ISO6883
2. Пламна температура	>121°С	ISO15267
3. Вискозитет при 40оС	34-38	DIN EN ISO 3104
4. Долна топлина на горене, MJ/kg	35.000	BDS ISO 1928
5. Йодно число	120-140	ISO3961
6. Съдържание на сяра, mg/kg	макс. 10	BDS EN ISO 20884
7. Обща утайка	макс. 0,3 %	BDS EN ISO 15301
8. Киселинност като олеинова киселина	макс. 2 %	BDS ISO 660
9. Съдържание на фосфор	макс. 30 mg/kg	BDS EN 14107
10. Влага и летливи вещества	макс. 0.75%	BDS ISO662
11. Перокисно число	макс. 12 meqO ₂ /kg	ISO3960
12. Осапунително число	188-195 mg KOH/kg	ISO3657