

Delimično Hidrogenizovana Biljna Mast							
Proizvod	Sastojci	Masno kiselinski sastav u 100 g proizvoda		Tačka topljenja	Energetska vrednost u 100 g proizvoda	Namena	Rok trajanja u originalnom pakovanju
		% SAFA	% TFA	(C°)	kJ / kcal		
TT 28/30	Delimično hidrogenizovano jestivo rafinisano sojino ulje	18,5	32 - 38	28 - 30	3700 / 900	Za proizvodnju margarina i mešavina biljnih masti. U proizvodnji vafel proizvoda i za proizvodnju keksa.	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
TT 30/32		19	34 - 40	30 - 32	3700 / 900		
TT 32/34		21	36 - 42	32 - 34	3700 / 900		
TT 34/36		22	36 - 42	34 - 36	3700 / 900	Za proizvodnju margarina i mešavina biljnih masti. U proizvodnji punjenja i krem namaza	
TT 36/38		25	37 - 42	36 - 38	3700 / 900		
TT 38/40		28	37 - 44	38 - 40	3700 / 900	Za proizvodnju margarina i mešavina biljnih masti. U proizvodnji punjenja, krem namaza, krem preliva.	
KP	Suncokretovo ulje, delimično hidrogenizovano sojino ulje, palmino ulje, E 471, E304i, E306	23	5 - 8	29 - 31	3700 / 900	Za proizvodnju krem namaza	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
MKP	Suncokretovo ulje, delimično hidrogenizovano sojino ulje, palmino ulje, E304i, E306	21	12	27 - 32	3700 / 900	Za proizvodnju krem namaza	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
K2D	Palmino ulje, suncokretovo ulje, E304i, E306	41	do 3	34 - 38	3700 / 900	Za proizvodnju proizvoda od mesa, vafel proizvoda i za proizvodnju keksa.	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu