

NT 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		
P	Palmino ulje, E304i, E306	49	< 1	34 - 38	3700 / 900	Za sve namene. Za proizvodnju testa, keksa i krem namaza	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
NTK	Palmino ulje, suncokretovo ulje, E304i, E306	50	< 1	33 - 37	3700 / 900	U proizvodnji krem namaza, keks i čajnog pecivo. U proizvodnji bureka.	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
NTP	Kokosovo ulje, palmino ulje, suncokretovo ulje, E304i, E306	69	< 1	28 - 33	3700 / 900	Za masna punjenja kod keksa, čajnog peciva, vafla, biskvita i punjena za čokoladne deserte	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
NTV	Palmino ulje, suncokretovo ulje, E304i, E306	53	< 1	36 - 39	3700 / 900	Za masna punjenja kod keksa, čajnog peciva, vafla, biskvita i punjena za čokoladne deserte	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
NT KKP	Palmino ulje	63	< 1	36 - 39	3700 / 900	U proizvodnji krem proizvoda u tablama i mazivim krem proizvodima	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
NT MKP	Suncokretovo ulje, palmino ulje, E304i, E306	29	< 1	31 - 35	3700 / 900	U proizvodnji krem namaza	10 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
IE	frakcije palminog ulja	71	< 2	37 - 42	3700 / 900	U proizvodnji krem proizvoda u tablama i čokoladnih preliva	12 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu
KS	Kokosovo ulje	89	< 1	24 - 26	3700 / 900	U proizvodnji sladoleda i preliva za sladoled	10 meseci, na 5 do 20°C na suvom i tamnom mestu