

## 產品說明書

C0B016

### SPECIFICATION

產品名稱：粉末大豆油

主要成份：大豆油、糊精及乳化劑(植物性脂肪酸甘油酯)

產品性狀：本產品乃採用富含多元不飽和脂肪酸( $\omega$ -3 及  $\omega$ -6 系列)之

大豆油為主要原料，經過特殊的加工與乾燥技術製成，具有天然純正油脂之獨特風味，外觀為均勻細緻之微黃色粉末。適用於保健營養品、各式湯粉、方便麵或拉麵調味湯頭料、膨發點心、冷凍調理食品等各類食品之應用。

產品規格：

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| 大豆油(Soybean oil)         | 58 % 以上       |
| 脂肪酸(Fatty acid) (18 : 1) | 11 ~ 15 %     |
| 脂肪酸(Fatty acid) (18 : 2) | 30 ~ 36 %     |
| 脂肪酸(Fatty acid) (18 : 3) | 2.5 ~ 4.5 %   |
| 水份(Moisture)             | 5.0 % 以下      |
| 抗氧化劑(Vit. E)             | 500 ppm 以下    |
| 總生菌數(T.P.C.)             | 5000 CFU/g 以下 |
| 大腸桿菌群(Coliform)          | 陰性            |
| 酵母、黴菌數(Yeast & Mold)     | 100 CFU/g 以下  |

保存條件：本產品係屬於脫水產品，且具有吸濕性，請務必存放於陰涼乾燥之場所，拆封後請儘快使用完畢。

保存期限：製造日起 18 個月。

包裝型式：15Kg /紙箱

內包裝為雙層高密度 PE 塑膠袋。

Jun. 25, 2008