

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(ω -3 及 ω -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：

粗脂肪(Crude fat)	62 ~ 66 %
油酸(Oleic acid) (18 : 1)	14 ~ 17 %
亞麻油酸(Linoleic acid) (18 : 2)	30 ~ 36 %
次亞麻油酸(Linolenic acid) (18 : 3)	3 ~ 5 %
反式脂肪酸(Trans fatty acid)	0.3 % 以下
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

內包裝為鋁箔及高密度 PE 塑膠袋。

Nov. 02, 2009