

产品说明书

C0B016

SPECIFICATION

产品名称：粉末大豆油

主要成份：大豆油、糊精及乳化剂(植物性脂肪酸甘油酯)

产品质状：本产品乃采用富含多元不饱和脂肪酸(ω -3 及 ω -6 系列)之大豆油为主要原料，经过特殊的加工与乾燥技术制成，具有天然纯正油脂之独特风味，外观为均匀细致之微黄色粉末。适用于保健营养品、各式汤粉、方便面或拉面调味汤头料、膨化点心、冷冻调理食品等各类食品之应用。

产品规格：

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
抗氧化剂(Vit. E)	500 ppm 以下
总生菌数(T.P.C.)	5000 CFU/g 以下
大肠杆菌群(Coliform)	阴性
酵母、霉菌数(Yeast & Mold)	100 CFU/g 以下

保存条件：本产品系属于脱水产品，且具有吸湿性，请务必存放于阴凉乾燥之场所，拆封后请尽快使用完毕。

保存期限：制造日起 18 个月。

包装造型：15Kg / 纸箱
内包装为双层高密度 PE 塑料袋。

Jun. 25, 2008