

ANIMALSK FETT

- FØR KVALITET

PRODUKTDATABLAD

PRODUKTTYPE OG SAMMENSETNING:

Animalsk fett, førkvalitet er produsert av kategori 3 materiale fra drøvtyggere, svin og fjærfe.

INNHold:	Typisk verdi	Max
Vann	0,25 %	0,5%
Smuss	< 0,15 %	< 0,15 %
Frie fettsyrer	6,0 %	12,0 %
Totale fettsyrer	96,0 %	

Fettsyresammensetning	i %
C ₁₀ – C ₁₂	0,2
Myristinsyre C ₁₄	2,0
Palmitinsyre C ₁₆	22,0
Palmitoleinsyre C ₁₆₋₁	2,1
Stearinsyre C ₁₈	19,8
Oljesyre C ₁₈₋₁	40,1
Linolsyre C ₁₈₋₂	5,1
Linolensyre C ₁₈₋₃	0,9

C₂₂₋₅ + C₂₂₋₆ < 0,2

TILSATT ANTIOKSIDANT

Rendox liquid, 500 ppm

BRUKSVOLUM OG EGENSKAPER

Volumvekt: 884 kg pr m³ ved 60°C. Produktet er flytende ved 60°C. Leveres i bulk.

PRODUKSJON OG BEHANDLING

Produksjonen skjer iht. FOR 2007-10-27 nr 1254: Forskrift om animalske biprodukter som ikke er beregnet på konsum.

Produktet er varmebehandlet ved 133°C ved 3,0 bar (absolutt) i 20 min og er mekanisk rensert til et smuss innhold < 0,15 %.

HOLDBARHET:

3 måneder fra produksjonsdato.

PRODUSENT

Norsk Protein AS avd. Hamar,
Smiuhagan 25, 2323 Ingeberg, Norge

www.norskprotein.no