



Cire de coco GV 32

Description : Cire de coco GV 32

Le GV 32 est une matière grasse végétale concrète provenant de la pulpe du fruit du cocotier, Cocos nucifera, (Indonésie, Malaisie, Philippines). Sa courbe de fusion lui permet d'apporter texture, fondant et fraîcheur en bouche pour les applications alimentaires, telles que fourrages gras, crèmes foisonnées...

Propriétés:

	Valeurs	Spécifications
Température de fusion	31 – 38	°C
Acidité oléique	0.10	% max
Indice d'acide	0.20	% max
Indice de peroxyde	5	max
Indice d'iode	3	max
Teneur en eau	0.05	% max
Coloration Lovibond rouge (cuve 5 ¼")	2	max
Coloration Lovibond jaune (cuve 5 ¼")	20	max
Coloration Gardner	2.5	max
Goût et odeur	Neutres	

Conditionnement:

Ce produit est délivré sous forme de blocs, en cartons de 20 kg.

09 Juillet 2020

Active

Tél. 33 (0) 4 75 54 35 05

Distribution

SIREN : 432 961 134 SIRET : 432 961 134 00025
123 rue Marie Curie – 26780 CHATEAUNEUF du RHONE
SAS ADC Active Distribution Company au Capital de 163 200 Euros
RCS 432 961 134 VALENCE – T.V.A. FR 64 432 961 134

Company

E-mail : contact@adc-solution.com