

**Fatty acids of vegetable oils**  
**Quality indicator**  
**(ТУ 10.41.72-001-27192938-2018)**

Параметры:	Parametr:	Метод определения	Значение   Value:
Метобол. энергия, ккал/кг	Metabolicenergy, kcal/kg	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания (утв. Минздравом от 23.10.1991 № 122-5/72)	<b>8750</b>
Содержание жира, %	Crudeoil, %	ГОСТ 5867-90 ГОСТ Р ИСО 2446-2011	<b>≤ 98</b>
Кислотное число, мг КОН/г	Acidity value, mg KOH/g	ГОСТ Р 52110-2003	<b>80-150</b>
Перекисное число, ммолО/кг	Peroxide number value, mmolO/kg	ГОСТ Р 51487	<b>5,4±0,3</b>
Содержание свободных жирных кислот (в пересчёте на олеиновую кислоту), %	Free Fatty Acids (In recalculation on oleic acid), %	ГОСТ Р 50457-92 (ИСО 669-83)	<b>50-70</b>
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	Moistureandvolatiles, %	ГОСТ 11812-66	<b>≤ 1</b>
Иные примеси, %	Otherimpurities, %	ГОСТ 5481-2014	<b>≤ 1</b>
Массовая доля неомыляемых веществ, % (включены в характеристику «Иные примеси»)	Mass fraction of not saponified substances, %	ГОСТ 5479-64	<b>≤ 0,9</b>
Содержание серы, ppm	Sulfur content, ppm	АСТМ Д 6481	<b>20</b>
Цветное число	Color	ГОСТ 5477-93	тем. корич. (80)/darkbrown (80)
pH	pH	ГОСТ 26597-87	<b>≤4,5</b>
Плотность, кг/м3	Density, kg/м3	ГОСТ 3900-85	<b>910-940</b>
Йодное число	Iodinevalue	ГОСТ 5475-69	<b>≥118</b>
Число омыления	Saponificationvalue	ГОСТ 5478-2014	<b>≥180</b>
Титр — температура застывания жирных кислот, °С	Титр — temperature of hardening of fatty acids, °С	ГОСТ 5484-50	<b>0-18</b>

Director



**Boris Tarasov**