

GamoSoy D

Prasowany, filtrowany i pozbawiony śluzu olej sojowy dziewiczy

Producent

GAMOTA JR s.r.o.
Stracinska cesta 70
990 01 Male Straciny

Republika Słowacka
Adres pocztowy: Mederčská č. 81, 945 01 Komárno (SK)

Oddział: 990 01 Malé Straciny č. 70, Republika Słowacka
E-mail: vido@gamota.sk
Nr. Tel.: +421 902 945 430

Opis

Produkt nazywany GamoSoy D jest olej sojowy dziewiczy. Nie zawiera chemikaliów i jest wyprodukowana z bobów sojowych bez GMO.

Olej sojowy powstaje po czyszczeniu, ekstradowaniu, tłoczeniu mechanicznym oraz następnym „wodnym pozbawieniu śluzu”. Zawiera więcej niż 19% jednonienasyconych kwasów tłuszczowych i więcej niż 60% wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Jest bogaty na Omega 3 i Omega 6 kwasy tłuszczowe.

Wykorzystanie

Może być wykorzystany w pokarmach dla monogastrycznych zwierząt.

Parametry typowe

Kolor: brązowy

Zapach: bez obcych zapachów i smaków

Wilgotność i materiał ulotny: max. 0,2% m/m

Nieczystości nierozpuszczalne: max. 0,05% m/m

Zawartość mydła: max. 0,005% m/m

Żelazo: max. 5 mg/kg

Miedź: max. 0,4 mg/kg

Liczba kwasowa: max. 4 mg KOH/gr tłuszcz

Liczba nadtlenkowa: max. 10 MEQO₂/kg tłuszcz

Zawartość fosforu: max. 50 mg/kg

GamoSoy D

Prasowany, filtrowany i pozbawiony śluzu olej sojowy dziewiczy

Kwas erukowy: maks. 2% Wolne kwasy tłuszczowe: 0,8%

Indeks naturalny (ISO 16128-1:2016 i ISO 16128-2:2017): 1

Indeks pochodzenia naturalnego (ISO 16128-1:2016 i ISO 16128-2:2017): 1

Indeks organiczny (ISO 16128-1:2016 i ISO 16128-2:2017): 0

Indeks pochodzenia organicznego (ISO 16128-1-2016 i ISO 16128-2:2017): 0

Typowy skład kwasów tłuszczowych:

Kwasy tłuszczowe nasycone: 15%

Kwasy tłuszczowe jednonienasycone: 21%

Kwasy tłuszczowe wielonienasycone: 64%

Certyfikaty

ISO 22000:2005; GMP+ B2, B3, MI 105, MI5.6; QS SoyPlus, ISCC, HALAL, Slovak Soya

Zezwolenia

Numer rejestracyjny producenta: α SK 200641

Okres przydatności

6 miesięcy od daty produkcji przy magazynowaniu w suchym i chłodnym miejscu.

Pochodzenie

Republika Słowacka / UE