

# Масло какао

Масло какао: смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих веществ, извлекаемая из какао-бобов или составных частей какао-бобов, с содержанием свободных жирных кислот в пересчете на олеиновую кислоту не более 1,75%, неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, - не более 0,5%, для прессованного масла какао - не более 0,35%

Источник: " ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53041-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2008 № 402-ст)