

Олео-ойль (пищевой)

Олео-ойль (пищевой) - белый или желтоватый твердый жир мягкой консистенции с легким запахом говяжьего жира и приятным вкусом. Он имеет кристаллическую структуру, но может стать зернистым после раскатки и выравнивания. Состоит в основном из глицерида олеиновой кислоты (триолеина). Олео-ойль используется главным образом при производстве пищевого маргарина или заменителя лярда и как смазочный материал

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/15112/>