

Масло пальмовое

Пальмовое масло является растительным жиром, получаемым из мякоти плодов масличных пальм. Основным источником является африканская масличная пальма (*Elaeis guineensis*), изначально произрастающая в тропической Африке, но встречающаяся также в Центральной Америке, Малайзии и Индонезии; другие примеры - это *Elaeis melanococca* (известная также как пальма *poli*) и различные виды пальм *Acrocomia*, в том числе парагвайская пальма (*coco mbocaya*), происходящие из Южной Америки. Масла получают с помощью экстрагирования или прессования, они могут быть различного цвета в зависимости от их состояния и от того, были ли они рафинированы. Их можно отличить от пальмоядровых масел (товарная позиция 1513), которые получают из тех же самых масличных пальм, по очень высокому содержанию пальмитиновой и олеиновой кислот.

Пальмовое масло используется для производства мыла, свечей, косметических или туалетных средств, в качестве смазочного материала, при нанесении покрытий на жесть методом горячего погружения, в производстве пальмитиновой кислоты и т.д. Рафинированное пальмовое масло используется как пищевой продукт, например, в качестве фритюрного жира, и для производства маргарина

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

Пальмовое масло: масло растительное, извлекаемое из мясистого мезокарпа плодов масличной пальмы, с массовой долей жира не менее 99,9%, не подвергавшееся модификации, прошедшее очистку по полному циклу стадий рафинации и дезодорацию

Источник: "ГОСТ Р 53776-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия"

(утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 25.03.2010 № 33-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/16894/>