

Эквиваленты масла какао

20) эквиваленты масла какао - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1 процента массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50 процентов массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, не более 2 процентов массовой доли трансизомеров жирных кислот, изготавливаемые из натуральных и фракционированных масел тропического происхождения и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

Источник: Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/25802/>