



HUILE DE PALME

Palm oil



PRODUIT

L'huile de palme est extraite de la pulpe du fruit du palmier « Elaeis Guineensis ». Les principaux producteurs d'huile de palme sont la Malaisie, l'Indonésie et quelques pays africains. A Baltimar l'huile de palme subit avec beaucoup de soin, d'attention et sur des équipements de haute technologie, les différentes opérations de raffinage, hydrogénation, interestérification, fractionnement et cristallisation afin d'obtenir des produits finis appropriés répondant aux différents utilisateurs.

Spécifications techniques

Acidité {exprimée en acide palmitique) max.	0,1%
Indice de peroxyde max. départ usine	1 meq O ₂ /Kg
Indice de saponification	195-205
Indice d'iode	selon l'utilisation
Point de fusion	selon l'utilisation
SFC (RMN)	selon l'exigence du client
Goût	neutre
Couleur Lovibond cellule 5" 1/4	30J-3R

Principales utilisations

Employée dans la margarinerie, Biscuiterie, confiseries et autre

Caractéristiques

- Absence d'odeur et de goût spécifique
- Sans effet sur les arômes rajoutés et le goût
- Grande résistance à l'oxydation et au rancissement même à haute température.
- Absence de cholestérol

Conditionnement

L'huile de palme est conditionnée en carton de 25 kg ou livrée en citerne inox calorifugée

Stockage / Durée de conservation

- Pour que la graisse garde au mieux toutes ses qualités, il est recommandé de la stocker dans un local sec et frais.
- la date limite d'utilisation optimale est de 12 mois après la date de fabrication



HUILE DE PALMISTE

Palm Kernel Oil (PKO)



PRODUIT

l'huile de palmiste est extraite du noyau du fruit du palmier « Elaeis Guineensis » les principaux producteurs d'huile de palmiste sont la Malaisie, l'Indonésie et certains pays africains. A Baltimar l'huile de palmiste subit avec beaucoup de soin, d'attention et sur des équipements de haute technologie, les différentes opérations de raffinage, hydrogénation, interestérification, fractionnement et cristallisation afin d'obtenir des produits finis appropriés répondant aux différentes utilisations

Spécifications techniques

Acidité (exprimée en acide laurique) max.	0,1%
Indice de peroxyde max. départ usine	1 meq O ₂ /Kg
Indice de saponification	242-254
Indice d'iode	selon l'utilisation
Point de fusion	selon l'utilisation
SFC (RMN)	selon l'exigence du client
Goût :	neutre
Couleur Lovibond cellule 5" ^{1/4}	10J-1 R

Principales utilisations

l'huile de palmiste est laurique, au même titre que l'huile de coprah, ces deux huiles sont assez souvent interchangeables, en l'occurrence, dans le domaine de fabrication des crèmes glacées, fourrage pour gaufrettes, chocolat, pâtes à glaces, etc

Conditionnement

La graisse de palmiste est conditionnée en carton de 25 kg ou livrée en citerne inox calorifugée

Caractéristiques

- Absence d'odeur et de goût spécifique
- Sans effet sur les arômes rajoutés et le goût
- Grande résistance à l'oxydation et au rancissement même à haute température.
- Absence de cholestérol

Stockage / Durée de conservation

- Pour que la graisse garde au mieux toutes ses qualités, il est recommandé de la stocker dans un local sec, frais, loin de la chaleur et à l'abri de la lumière.
- la date limite d'utilisation optimale est de 12 mois après la date de fabrication



HUILE DE COPRAH

Coconut oil (CNO)



PRODUIT

L'huile de noix de coco (Coprah) est extraite de la pulpe sèche du fruit de « cocus Nuciferas ». Les principaux producteurs d'huile de coprah sont les Philippines, Tahiti, la Malaisie, l'Indonésie, la Côte d'Ivoire et d'autres pays africains. A Baltimar l'huile de coprah (de noix de coco) subit avec beaucoup de soin, d'attention et sur des équipements de haute technologie, les différentes opérations de raffinage, hydrogénation, et cristallisation afin d'obtenir des produits finis appropriés répondant aux différentes utilisations.

Spécifications techniques

Acidité {exprimée en acide laurique} max.	0,1%
Indice de peroxyde max. départ usine	1 meq O ₂ /Kg
Indice de saponification	250-264
Indice d'iode	selon l'utilisation
Point de fusion	selon l'utilisation
SFC (RMN)	selon l'exigence du client
Goût	neutre
Couleur Lovibond cellule 5" ^{1/4}	10J-0,8 R

Principales utilisations

Les caractéristiques naturelles de cette huile laurique en matière de souplesse, goût, fraîcheur, fusion, lui confèrent une supériorité d'utilisation au niveau de la production des glaces, des crèmes glacées, de fourrage des gaufrettes, chocolat et bien d'autres utilisations.

Caractéristiques

- Absence d'odeur et de goût spécifique
- Sans effet sur les arômes rajoutés et le goût
- Grande résistance à l'oxydation et au rancissement même à haute température.
- Absence de cholestérol

Conditionnement

L'huile de coprah est conditionnée en carton de 25 kg ou livrée en citerne inox calorifugée

Stockage / Durée de conservation

- Pour que la graisse garde au mieux toutes ses qualités, il est recommandé de la stocker dans un local sec, frais, loin de la chaleur et à l'abri de la lumière.
- La date limite d'utilisation optimale est de 12 mois après la date de fabrication



FRITY'S Huile spéciale friture



PRODUIT

Frity's est une huile végétale, spécialement élaborée au niveau de BALTIMAR pour répondre aux exigences de la friture. C'est un blend d'huile de soja, d'oléine de palme et de colza. L'huile de soja apporte la saveur à la friture, l'oléine apporte saveur, dorure et résistance à la température et à l'oxydation. Quant à l'huile de colza elle enrichie Frity's en Oméga 3

Spécifications techniques

Acidité (exprimée en acide oléique) max.	0,1%
Indice de peroxyde max. départ usine	1 meq O ₂ /Kg
Indice d'iode	83-85
Goût	neutre
Couleur lovibond cellule 5" 1/4 max	20J-2R

Principales utilisations

FRITY'S est conçu spécialement pour la friture.

Caractéristiques

- Riche en oméga 3
- Sans isomères trans
- Absence d'odeurs et de goûts spécifique
- Absorption moindre de matières grasses par l'aliment frit
- Durée d'utilisation beaucoup plus longue qu'une huile de friture ordinaire
- Absence de cholestérol
- Additif : Antioxydant
- Grande résistance à l'oxydation et au rancissement même à température élevée.

Conditionnement

Frity's est livrée en citerne inox calorifugée ou en bidon de 10, 20, 100L ou autre.

Stockage / Durée de conservation

- Pour que Frity's garde au mieux toutes ses qualités, il est recommandé de la stocker dans un local sec, frais, loin de la chaleur et à l'abri de la lumière.
- la date limite d'utilisation optimale est de 12 mois après la date de fabrication.