



i-soc® NT 41 - 20 Kg

i-soc® NT 41 diformulasikan secara khusus sehingga cocok digunakan untuk aplikasi coating. Selain itu, dapat digunakan sebagai pengganti lemak susu dan aplikasi whipped cream, susu kental manis dan non-dairy creamer. Mempunyai toleransi panas yang baik, dapat digunakan sepadan dengan cocoa butter, mempunyai retensi kilap dan rasa coklat yang baik.

Specifications

Packaging	:	Carton
Net Weight	:	20KG
Parameter	:	
- Iodine Value	:	14 - 18
- FFA	:	0.1 max
- Peroxide Value (meq O ₂ /kg)	:	1.0 max
- Slip Melting Point	:	38 - 42 °C
- Color	:	2.5 R max

Terhubung Dengan Kami :



www.smartpluspro.com



www.facebook.com/smartplusprof



www.twitter.com/SMARTPlusProf



www.instagram.com/smartplusprof



www.tiktok.com/@smartplusprof



www.youtube.com/@smartplusprof

- Moisture & Impurities (%) : 0.1 max
- Shelf Life : 18 months
- Solid Fat Content [%]
 - 10°C : 88 - 92
 - 20°C : 72 - 78
 - 25°C : 59 - 63
 - 30°C : 39 - 43
 - 35°C : 18 - 23
 - 40°C : 6 max

Klik Link Resepnya : <https://smartpluspro.com/recipe-detail/>

Terhubung Dengan Kami :



www.smartpluspro.com



www.facebook.com/smartplusprof



www.twitter.com/SMARTPlusProf



www.instagram.com/smartplusprof



www.tiktok.com/@smartplusprof



www.youtube.com/@smartplusprof