

БИЉНЕ МАСТИ КОЈЕ ПОРЕД КАКАО МАСЛАЦА МОГУ ДА СЕ ДОДАЈУ ЧОКОЛАДНИМ ПРОИЗВОДИМА

Биљне масти из члана 5. став 3. овог правилника, могу појединачно или у мешавини да се користе као замена какао маслаца, уколико испуњавају следеће услове:

- 1) да припадају групи биљних масти нелауринског типа које су богате симетричним мононезасићеним триглицеридима типа POP, P₁St, StOSt⁽¹⁾;
- 2) да могу да се мешају у било којем односу са какао маслацем и да су им физичка својства у складу са физичким својствима какао маслаца (тачка топљења и температура кристализације, брзина топљења, потреба за темперирањем);
- 3) да су добијене искључиво процесом рафинације и/или фракционисања који искључује ензиматску модификацију структуре триглицерида.

У складу са наведеним условима, могу се користити биљне масти добијене из биљака наведених у табели:

Уобичајени назив биљне масти	Латински назив биљака из којих се добијају наведене биљне масти
Ilipe, Bornejska mast ili Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
Palmino ulje	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Koštice manga	<i>Mangifera indica</i>

Поред наведеног, чоколади која се користи у производњи сладоледа и сличних смрзнутих производа може да се додаје и кокосово уље.

(1) P – палмитинска киселина, O – олеинска киселина, St – стеаринска киселина