

# 道达尔 蔬菜基食品级分割油 (FINATUROL) K2



Nonfood Compounds  
Program Listed H1

## 食品级高温 分割油

### 应用

适用于烘焙和糕点生产

- FINATUROL K2 是蔬菜基食品级分割油，适用于阻止面团间相互粘连，面团和切刀之间的相互粘连

### 存储

100% 蔬菜基产品  
不含转基因  
不含过敏源  
NSF 3H 认证

获得 DGCCRF 批准

- FINATUROL K2 是 100% 的蔬菜油产品，我们确保不含任何转基因成分和任何的动物性成分  
FINATUROL K2 产品包括蔬菜油和食品添加剂均符合欧盟添加剂法规 95/2/CE
- FINATUROL K2 已通过 NSF 3H 的认证  
符合美国 FDA 有关直接和食品接触的法规 21 CFR 172-182-184
- FINATUROL K2 符合食品助剂的欧洲各国法规。以及绝大部分指令 89/107
- FINATUROL K2 获得法国食品局 (DGCCRF) 的批准用于烘焙生产的加工助剂。( 面团的最大残留量是 3g/mg)
- FINATUROL K2 符合 1829 & 1830/2003/EC 的关于包装标注 GMO 法规
- FINATUROL K2 不含任何过敏源，符合欧盟 2007/68/CE 附加条款 IIIa 对于 2000/13/CE 指令的补充

### 优势

减少沉淀，保护刀具  
减少油品消耗  
无色无味

- FINATUROL K2 可以有效减少脱模油的使用量，如果和传统得矿物油比较，最多可节省 20% 的使用量
- FINATUROL K2 能有效地延长刀具使用寿命
- 由于使用特殊的配方，FINATUROL K2 不会改变最终产品的口味和香味

### 技术指标

典型数据	单位	测试方法	蔬菜基食品级分割油 (FINATUROL) K2
NSF 注册号			131902
颜色 / 外观	-	目测	黄色透明液体
密度 @20° C	kg/m <sup>3</sup>	NF EN ISO12185	918
运动粘度 @20° C	mm <sup>2</sup> /s	NF EN ISO 3140	35
酸值	mg KOH/g	NF EN ISO 6618	< 0.3
碘值	gl/100g	NF EN ISO3961	100

备注：上述技术数据为目前产品检测结果的平均值，可能受生产中有限误差的影响。我们保留修改数据的权利。

道达尔润滑油  
2015年2月10日版  
144



按照推荐和说明用途使用本润滑油不会有任何特殊危险。

符合欧盟现行规章的物质安全数据表可从您所在地的商业顾问处获得或从 [www.quick-fds.com](http://www.quick-fds.com) 下载。