

**ENDÜSTRİYEL
ÜRÜN KATALOĐU**

**INDUSTRIAL
FATS & OILS**

MARSA





Gıda Yağları Uzmanı

Expert in Edible Fats, Oils & Margarine

Zengin Portföy

- Tüm gıda yağı ihtiyaçlarını tek noktadan karşılayabilecek zengin ürün portföyü.
- Yılda toplam 300.000 ton üretim kapasitesi.

Rich Portfolio

- Rich product portfolio to supply for all edible fats, oils & margarine needs.
- 300.000 tons annual production capacity.

Sürdürülebilir Kalite

- 1947 kuruluş tarihi ile Türkiye'nin en köklü yağ ve margarin üreticilerinden biri.
- 1969'dan bu yana gıda endüstrisi yağları imalatı yapmanın getirdiği tecrübe.
- BRC, AIB, SEDEX, ISO ve Helal kalite sertifikaları.
- Sadece RSPO (Roundtable of Sustainable Palm Oil) üyesi üreticilerden Palm yağı tedariki.

Sustainable Quality

- Found in 1947, one of the most reputable producers of the industry.
- Special experience gained by producing food industry fats & oils since 1969.
- BRC, AIB, SEDEX, ISO and Halal quality certificates.
- Supplying crude Palm Oil only from RSPO (Roundtable of Sustainable Palm Oil) member producers.

Zamanında ve Doğru Sevkiyat

- Oturmuş prosesler ve yüksek üretim kapasitesiyle her siparişte zamanında ve doğru üretim.
- Tüm sevkiyat süreçlerinin profesyonelce planlanması ve yürütülmesi.

Just In Time Delivery

- Just in time delivery thanks to well established processes and high production capacity.
- All shipment processes are carefully planned and completed.

Uzmanlık

- Özel ürün taleplerinin en hızlı şekilde cevaplanması.
- Gıda endüstrisi yağları konusunda detaylı teknik danışmanlık hizmeti.

Know How Advantage

- Fast reply to special product requirements.
- Detailed technical consultancy about food industry fats & oils.

İçindekiler

Index



6

Bisküvi ve Kurabiye Hamuru Yağları

Biscuit and Cookie Dough Fats



10

Likit Yağ Dengeleme Yağı

Liquid Oil Balancing Fat



12

Bariyer Yağı

Barrier Fat



14

Endüstriyel Kek Yağları

Industrial Cake Fats



18

Kraker Parlatma Yağı

Cracker Glossing Oil



20

Bulyon ve Hazır Çorba Yağı

Bouillon and Powder Soup Fat

Çikolata Kreması Yağları

Spreadable Chocolate Fats

22



Kakao Yağı İkamesi

Cocoa Butter Substitute

30



Lorik Bazlı Olmayan Kaplama Yağı

Non-Lauric Coating Fat

38



Dolgu Krema Yağları

Filling Cream Fats

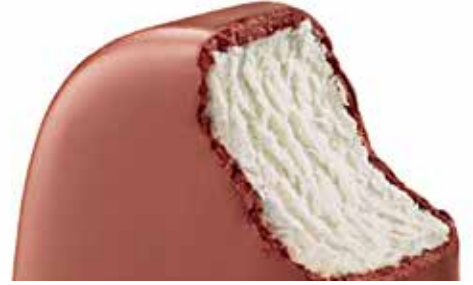
40



Dondurma ve Dondurma Kaplama Çikolatası Yağları

Ice-Cream and Ice-Cream Coating Chocolate Fats

52



Endüstriyel Kızartma Yağları

Industrial Frying Oils

56



Tava Yağlama Yağı

Pan Releasing Oil

60



Bisküvi
ve Kurabiye
Hamuru
Yağları

Biscuit
and Cookie
Dough
Fats



AKBİS®

Kullanım Alanları

- Bisküvi üretiminde
- Kurabiye üretiminde
- Hamur içeren diğer endüstriyel üretimlerde

Applications

- Biscuit production
- Cookie production
- For production of all other products containing dough

Avantajlar

- Son ürünün lezzetli ve gevrek olmasını sağlar, parlak bir görünüm verir.
- Hamura kolay ve çabuk karışır, homojen bir hamur elde edilmesini sağlar.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- End products are tasty and crunchy with a glazed surface.
- Mixes well with the dough resulting a homogeneous distribution.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar (Min. %99, non-laurik bitkisel yağlar), antioksidan (BHA).



Ingredients

- Vegetable oils (Min. 99%, non-lauric Veg. oils), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Kış / Winter	Yaz / Summer	Metot / Method
		(01.09-31.03)	(01.04-31.08)	
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		35-41	38-44	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	25-33	32-40	A.O.C.S.Cd 16-81
	35 °C	3-9	7-13	
Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications				
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)		< 1		A.O.C.S.Ce 1e-91

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	40-45 °C

Bisküvi
ve Kurabiye
Hamuru
Yağları

Biscuit
and Cookie
Dough
Fats





Kullanım Alanları

- Bisküvi üretiminde
- Bisküvi kreması üretiminde
- Şekerleme üretiminde nuga ve karamel yağı olarak
- Endüstriyel dondurma yapımında

Applications

- Biscuit production
- Biscuit cream production
- Caramel and nougat fat in candy production
- Ice-cream production

Avantajlar

- Son ürünün lezzetli ve gevrek olmasını sağlar, parlak bir görünüm verir.
- Hamura kolay ve çabuk karışır, homojen bir hamur elde edilmesini sağlar.
- Endüstriyel dondurma üretimlerinde dondurmaya erime ve hacim stabilitesi katar.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- End products are tasty and crunchy with a glazed surface.
- Mixes well with the dough resulting a homogeneous distribution.
- Contributes ice cream's crystallization and volume stability in ice cream production.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar, antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oils, antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications



Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Tüm Yıl / All Seasons

Metot / Method

Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		Tüm Yıl / All Seasons		Metot / Method	
20 °C		35-39		A.O.C.S.Cc 3-25	
35 °C		34-40		A.O.C.S.Cd 16-81	
SFC%		6-10			

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	40-45 °C

Likit Yağ
Dengeleme
Yağı

Liquid Oil
Balancing
Fats



Likit Yağ Dengeleme Yağı

Liquid Oil Balancing Fat



Kullanım Alanları

- Pralinler, fındık ve çikolata kremaları gibi likit yağların ana girdi yağ olarak kullanıldığı üretimlerde dengeleyici yağ olarak

Applications

- As balancing fat in liquid oil based productions such as pralines, hazelnut and chocolate creams

Avantajlar

- Sert yağ içeriği ile likit / katı yağ dengesinin sağlanmasına yardımcı olur.

Benefits

- Helps keep liquid oil / solid fat balance with it's hard fat content.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar (Min. %99), antioksidan (BHA).


Ingredients

- Vegetable oils (Min. 99%), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Kış / Winter	Yaz / Summer	Metot / Method
		(01.09-30.04)	(01.05-31.08)	
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		34-38	36-40	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	43-49	45-51	A.O.C.S.Cd 18b-93
	35 °C	5-11	7-11	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Bariyer
Yağı

Barrier
Fat





Kullanım Alanları

- Bisküvi, karamela, çikolata gibi farklı yapıdaki girdilerin birleştirildiği ürünlerde katmanlar arasında bariyer yağı olarak
- Lorik bazlı olmayan, sert yağların gerekli olduğu tüm üretimlerde

Applications

- As barrier fat in applications where components like biscuit, chocolate, and caramel are combined
- In all applications requiring a non-lauric hard fat

Avantajlar

- Sert yağ içeriği ile likit / katı yağ dengesinin sağlanmasına yardımcı olur.

Benefits

- Helps keep liquid oil / solid fat balance with it's hard fat content.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar (Min. %99), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil (Min. 99%), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		42-46	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	10 °C	Min. 80	
	20 °C	Min. 61	A.O.C.S.Cd 16-81
	35 °C	Max. 26	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Endüstriyel
Kek Yağları

Industrial
Cake Fats





Kullanım Alanları

- Baton kek, top kek ve diğer tüm endüstriyel kek üretimlerinde

Applications

- For all types of industrial cake production

Avantajlar

- Endüstriyel kek üretimi için özel olarak formüle edilmiştir.
- Kekte ideal gözenek yapısı ve kabarma sağlar.
- Yüksek oksidasyon stabilitesi ile ürünlerde uzun raf ömrü elde edilmesine ve ürünlerin ilk günkü lezzetinin korunmasına yardımcı olur.

Benefits

- Specially formulated for industrial cake production.
- Provides ideal structure and volume for cakes.
- Ensures long shelf life and helps keep great taste with it's high oxidation stability.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar (Min. %99), antioksidan (BHA).

Ingredients



- Vegetable oil (Min. 99%), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Kış / Winter (01.09-30.04)	Yaz / Summer (01.05-31.08)	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		33-35	33-37	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	19-23	23-27	A.O.C.S.Cd 18b-93
	35 °C	5-9	7-11	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	13 gün 13 days	30-40 °C

Endüstriyel
Kek Yağları

Industrial
Cake Fats





Kullanım Alanları

- Baton kek, top kek ve diğer tüm endüstriyel kek üretimlerinde

Applications

- For all types of industrial cake production

Avantajlar

- Endüstriyel kek üretimi için özel olarak formüle edilmiştir.
- Kekte ideal gözenek yapısı ve kabarma sağlar.
- Yüksek oksidasyon stabilitesi ile ürünlerde uzun raf ömrü elde edilmesine ve ürünlerin ilk günkü lezzetinin korunmasına yardımcı olur.

Benefits

- Specially formulated for industrial cake production.
- Provides ideal structure and volume for cakes.
- Ensures long shelf life and helps keep great taste with it's high oxidation stability.

İçindekiler

- Bitkisel yağ (Min. %99), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil (Min. 99%), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Tüm Yıl / All Seasons

Metot / Method

Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)

19-25

A.O.C.S.Cc 3-25

SFC%

20 °C

3-8

A.O.C.S.Cd 16-81

35 °C

< 2

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type

Net Ağırlık / Net Weight

Raf Ömrü / Shelf Life

Muhafaza °C / Storage °C



Tanker Sevkiyatı
Bulk Delivery

Dökme
Bulk

13 gün
13 days

30-40 °C

Kraker
Parlatma Yağı

Cracker
Glossing Oil



Kraker Parlatma Yağı

Cracker Glossing Oil

AKBİS
A-24

Kullanım Alanları

- Kraker ve tuzlu bisküvi çeşitleri gibi yüzey yağlamanın gerektiği tüm gıda üretimlerinde parlatma yağı olarak

Applications

- As glossing oil in all productions where surface glossing is required such as crackers and salty biscuits

Avantajlar

- Yüksek oksidasyon stabilitesi ile ürünlerde uzun raf ömrü elde edilmesine ve ürünlerin ilk günkü lezzetinin korunmasına yardımcı olur.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Ensures long shelf life and helps keep great taste with it's high oxidation stability.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağ (Fraksiyone palm yağı, Min. %99), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil (Fractionated palm oil, Min. 99%), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications


Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		19-25	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	3-8	
	35 °C	< 2	A.O.C.S.Cd 16-81

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	47-50	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	38-42	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	9-12	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Teneke Kutu Tin Box	16380±40 gr	12 ay 12 months	Max. 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	30-35 °C

Bulyon ve
Hazır Çorba
Yağı

Bouillon
and Powder
Soup Fats



Bulyon ve Hazır Çorba Yağı

Bouillon and Powder Soup Fat

AKBİS
A-45

Kullanım Alanları

- Bulyon ve toz çorba üretiminde

Applications

- Bouillon and powder soup production

Avantajlar

- Bulyon ve toz çorba uygulamaları için özel olarak formüle edilmiştir.
- Bulyon üretiminde üretim verimliliğine katkı sağlar.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Specially formulated for bouillon and powder soup production.
- Contributes to production efficiency in tablet bouillon production.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar (Min. %99), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil (Min. 99%), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications


Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
10 °C		51-53	A.O.C.S.Cc 3-25
20 °C		83-85	
25 °C		71-73	A.O.C.S.Cd 18b-93
30 °C		62-64	
35 °C		53-55	
SFC%		43-46	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)		
	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Çikolata
Kreması
Yağları

Spreadable
Chocolate
Fats





Kullanım Alanları

- Fındık yağı ve benzeri likit yağlar içeren sürülebilir kremalarda

Applications

- For production of spreadable chocolate creams containing nut oil and other liquid oils

Avantajlar

- Çikolata kremasında yağ fazı ayrışımını engellemeye yönelik ideal formülasyondadır.
- Tüm likit bitkisel yağlara uyum gösterir.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Ideally formulated to prevent liquid oil separation.
- Can be used together with all liquid oils.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar, emülgatörler (mono ve digliseridler), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil, emulsifiers (mono-diglycerides), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		28-36	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	10 °C	20-26	A.O.C.S.Cd 16-81
	20 °C	7-11	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	39- 41	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	27-29	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	29-31	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Teneke Kutu Tin Box	16380±40 g	12 ay 12 months	< 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	35-40 °C

Çikolata
Kreması
Yağları

Spreadable
Chocolate
Fats



Çikolata Kreması Yağları

Spreadable Chocolate Fats



Kullanım Alanları

- Fındık yağı ve benzeri likit yağlar içeren sürülebilir kremalarda

Applications

- For production of spreadable chocolate creams containing nut oil and other liquid oils

Avantajlar

- Çikolata kremasında yağ fazı ayrışımını engellemeye yönelik ideal formülasyondadır.
- Tüm likit bitkisel yağlara uyum gösterir.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Ideally formulated to prevent liquid oil separation.
- Can be used together with all liquid oils.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar, emülgatörler (mono ve digliseridler), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil, emulsifiers (mono-diglycerides), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications



Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		23-30	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	10 °C	11-16	A.O.C.S.Cd 16-81
	20 °C	2-5	
	30 °C	1.5-2.5	
	35 °C	Max. 1.5	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	37-39	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	27-29	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	33-35	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Teneke Kutu Tin Box	16380±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	35-40 °C

Çikolata
Kreması
Yağları

Spreadable
Chocolate
Fats



Çikolata Kreması Yağları

Spreadable Chocolate Fats



Kullanım Alanları

- Fındık yağı ve benzeri likit yağ içermeyen ya da çok az içeren akışkan kremlerde
- Buzdolabı ve benzeri düşük sıcaklıklarda saklanabilecek sürülebilir krema üretiminde

Applications

- For production of spreadable chocolate creams containing very little or no nut oil
- For production of spreadable chocolate creams to be stored at refrigerator or similar low temperatures

Avantajlar

- Çikolata kremasında yağ fazı ayrışımını engellemeye yönelik ideal formülasyondadır.
- Tüm likit bitkisel yağlara uyum gösterir.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Ideally formulated to prevent liquid oil separation.
- Can be used together with all liquid oils.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar, emülgatörler (Bitkisel yağların mono-digliseridleri), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil, emulsifiers (mono-diglycerides), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		36-41	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	10 °C	4-7	A.O.C.S.Cd 16-81
	20 °C	2-5	
	35 °C	1.5-4	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

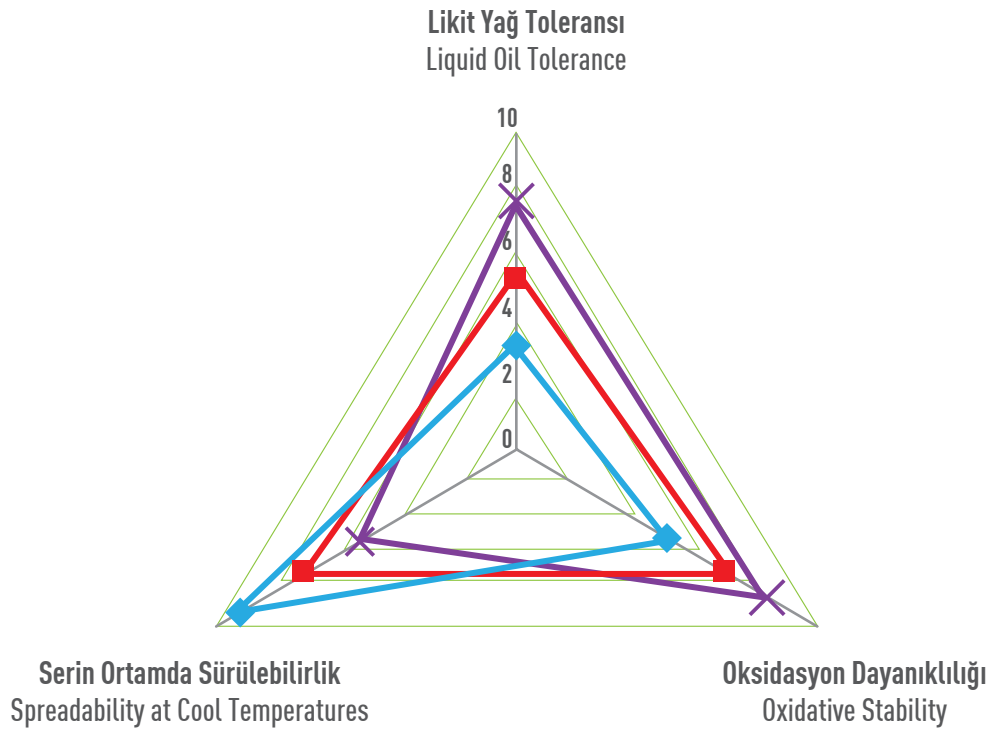
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	Max. 4	A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	23-25	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	31-33	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	42-45	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Teneke Kutu Tin Box	16380±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Ürün Performans Diyagramı

Product Performance Diagram



Karşılaştırmalı Ürün Tablosu

Product Comparison Chart

Kullanım Alanları / Applications	MARS 41	MARS 42	MARS DK	
Çikolata kremasında likit yağlar ile birlikte kullanım (likit yağ toleransı) Application in chocolate spreads with high hazelnut content (liquid oil tolerance)	● ● ●	● ●	—	
Sürülebilirlik (15 °C ortamda) Spreadability at 15 °C	—	● ● ●	●	Fazla Akışkan Very Liquid
Buzdolabı ısısında (08-12 °C) sürülebilirlik Spreadability at refrigerator temperature (08-12 °C)	—	● Kısmen Partially	● ● ●	
Geleneksel kışlık sürülebilir krema üretimine uygunluk Application in winter season spread production	—	● ● ●	●	Fazla Akışkan Very Liquid
Geleneksel yazlık sürülebilir krema üretimine uygunluk Application in summer season spread production	● ● ●	● Akışkan Liquid	—	
Mamul Standartları / Product Specifications				Metot / Method
Erime Noktası / Melting Point	28-36	23-30	36-41	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC 10 °C	20-26	11-16	4-7	A.O.C.S. Cd 16-81
SFC 20 °C	7-11	2-5	2-5	
SFC 35 °C	Max. 1.5	Max. 1.5	1.5-4	A.O.C.S. Ce 1e-91
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	< 1	< 1	
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	39-41	37-39	23-25	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	27-29	27-29	31-33	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	29-31	33-39	42-45	

Kakao
Yağı
İkamesi

Cocoa
Butter
Substitute





Kullanım Alanları

- Kokolin üretiminde
- Kaplama amaçlı kokolin yapımında
- Toffi şeker türü yumuşak şekerlerin üretiminde

Applications

- Chocolate compound production
- Chocolate compound coating
- Toffy type soft candy production

Avantajlar

- Ağızda kolay eriyen son ürünler elde edilmesini sağlar.
- Yüzeysel parlak ürünler elde edilmesine olanak verir.
- Kalıptan kolay çıkarma özelliğiyle kullanım kolaylığı sağlar.
- Temperleme gerektirmez.
- Lorik yağ içermesi nedeniyle çikolata hattından ayrı bir hatta işlenmelidir.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Ensures end products melt in mouth easily.
- Allows end products to have a glossy surface.
- Ease of use is achieved with easy removal from the mould.
- Does not require tempering.
- Since it contains lauric fats it should be processed in a separately line from the chocolate line.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar.

Ingredients

- Vegetable oil.

Mamul Standartları / Product Specifications



Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		30-35	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	Min. 72	A.O.C.S.Cd 16-81
	30 °C	Min. 28	
	35 °C	Max. 8	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

	Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 <p>Mukavva Kutu Carton Box</p>	20000±40 g	12 ay 12 months	< 20 °C
 <p>Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery</p>	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	40-50 °C

Kakao
Yağı
İkamesi

Cocoa
Butter
Substitute





Kullanım Alanları

- Kokolin üretiminde
- Kokolin kaplaması yapımında
- Tablet ve madlen türü kokolin üretiminde
- Her türlü kalıplı ve dolgulu ürünlerde
- Likit krem şanti yapımında

Applications

- Chocolate compound production
- Chocolate compound coating
- Tablet chocolate compound production
- Moulded and filled chocolate compounds
- Liquid whipped cream production

Avantajlar

- Sert ve kırılğan ancak ağızda kolay eriyen son ürünler elde edilmesini sağlar.
- Parlak, beyazlama stabilitesi yüksek ürünler elde edilmesine olanak verir.
- Hızlı donma ve kalıptan kolay çıkarma özelliğiyle kullanım kolaylığı sağlar.
- Temperleme gerektirmez.
- Lorik yağ içermediği için çikolata hattından ayrı bir hatta işlenmelidir.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- End products are in good snap profile and melts in mouth easily.
- Allows end products to have a glossy surface and high bloom stability.
- Ease of use is achieved with rapid crystallization and easy removal from the mould.
- Does not require tempering.
- Since it contains lauric fats it should be processed in a separately line from the chocolate line.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar.

Ingredients

- Vegetable oil.

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		33 -35	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	Min. 80	A.O.C.S.Cd 16-81
	30 °C	Min. 28	
	35 °C	Max. 6	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)		Metot / Method
	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Kakao
Yağı
İkamesi

Cocoa
Butter
Substitute



Kakao Yağı İkamesi

Cocoa Butter Substitute



Kullanım Alanları

- Çikolata benzeri yüksek lezzet profili olan kokolin üretiminde
- Yüksek beyazlama stabilitesi olan tablet ve madlen türü kokolin yapımında
- Her türlü kalıplı ve dolgulu ürünlerde

Applications

- Superior taste profile chocolate compound production
- High bloom stable tablet chocolate compound production
- Moulded and filled chocolate compounds

Avantajlar

- Sert ve kırılğan ancak ağızda kolay eriyen son ürünler elde edilmesini sağlar.
- Hızlı donma ve kalıptan kolay çıkarma özelliğiyle kullanım kolaylığı sağlar.
- Parlak, beyazlama stabilitesi yüksek ürünler elde edilmesine olanak verir.
- Temperleme gerektirmez.
- Lorik yağ içermesi nedeniyle çikolata hattından ayrı bir hatta işlenmelidir.

Benefits

- End products are in good snap profile and melts in mouth easily.
- Allows end products to have a glossy surface and high bloom stability.
- Ease of use is achieved with rapid crystallization and easy removal from the mould.
- Does not require tempering.
- Since it contains lauric fats it should be processed in a separate line from the chocolate line.

İçindekiler

- Bitkisel yağ (Min %99), emülgatör (STS, lesitin).

Ingredients

- Vegetable oil (Min. 99%), emulsifiers (STS, lecithin).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		31-34	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	Min. 90	A.O.C.S.Cd 16-81
	30 °C	Min. 30	
	35 °C	Max. 4	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

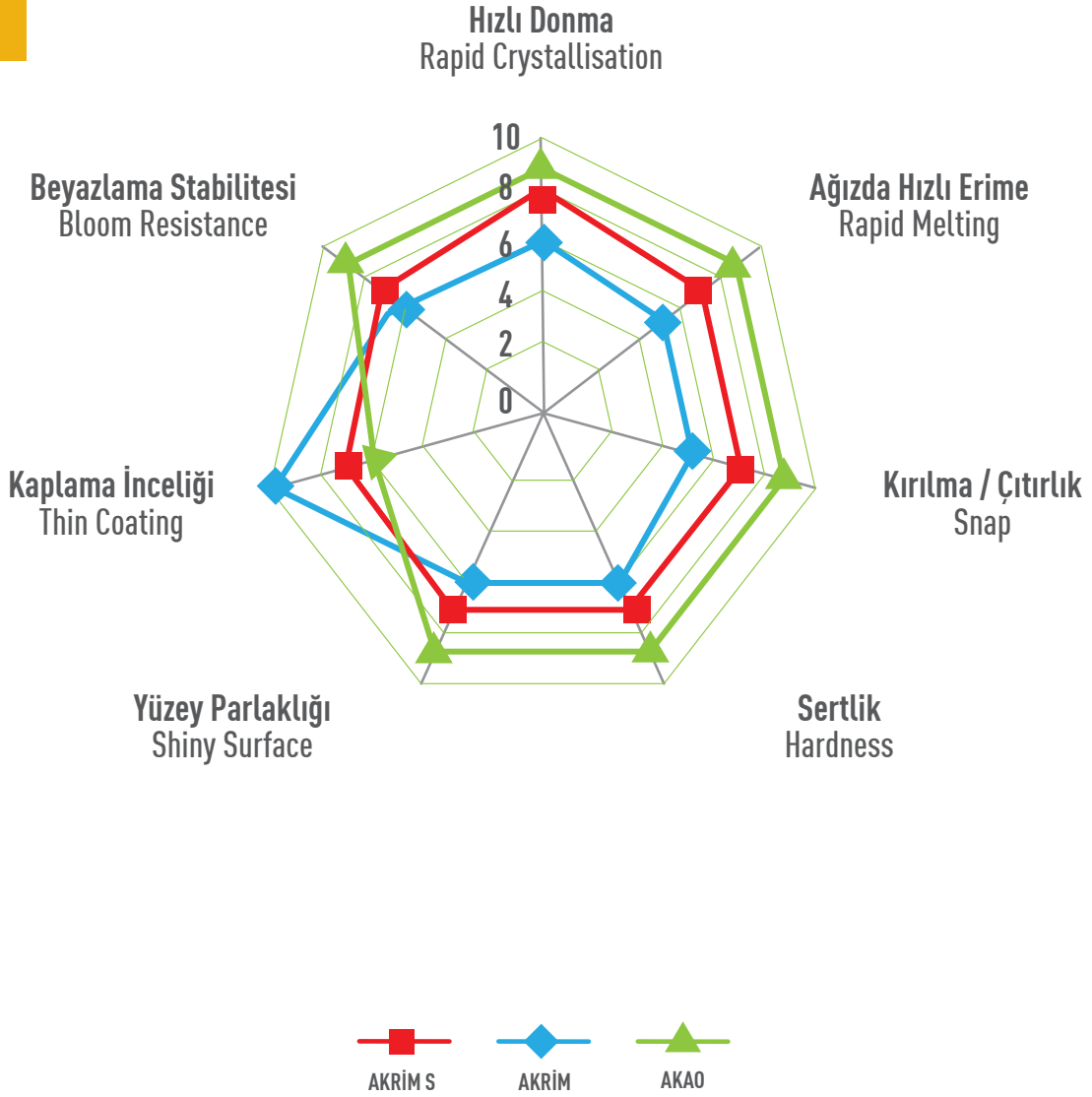
Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications	Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Ürün Performans Diyagramı

Product Performance Diagram



Karşılaştırmalı Ürün Tablosu

Product Comparison Chart

Kullanım Alanları / Applications	AKRİM	AKRİM S	AKAO	
Yüksek beyazlama stabilitesi olan tablet ve madlen türü kokolin yapımında High bloom stable tablet chocolate compound production	●	● ●	● ● ●	
Her türlü kalıplı ve dolgulu ürünlerde Moulded and filled chocolate compands	● ●	● ● ●	● ● ●	
Toffy şeker türü yumuşak şekerlerin üretiminde Production of soft candy	● ●	●	—	
Hızlı kristalleşme Rapid crystallisation	●	● ●	● ● ●	
Yüksek beyazlama stabilitesi High bloom resistance	●	● ●	● ● ●	
Mamul Standartları / Product Specifications				Metot / Method
Erime Noktası / Melting Point	30-35	33-35	34-35	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC 20 °C	Min. 72	Min. 80	Min. 90	A.O.C.S. Cd 16-81
SFC 30 °C	Min. 28	Min. 28	Min. 30	
SFC 35 °C	Max. 8	Max. 6	Max. 4	
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	< 1	< 1	

Lorik Bazlı
Olmayan
Kaplama
Yağı

Non-Lauric
Coating
Fat





Kullanım Alanları

- Bar, kek, gofret ve bisküvi kaplamalarında
- Nem ihtiva eden ürünlerin kaplamalarında
- Ganaj yapımında

Applications

- Bar, cake, wafer and biscuit coatings
- For coatings of all products containing some moisture
- Ganache production

Avantajlar

- Lorik bazlı olmaması nedeniyle nem ihtiva eden kek, hindistancevizi ve karamel içerikli ürünlerin kaplamasında lezzet profili sabit ürünler elde edilmesini sağlar.
- Parlak yüzeyli kaplamaların yapılmasına olanak sağlar.
- Temperleme gerektirmez.
- Kakao yağı ve likörü içeren formüllerde kullanılabilir.
(Çikolata ürünleri konusundaki yerel standart ve kodeksleri kontrol ediniz.)

Benefits

- As it is non-lauric, coatings with good and stable taste profile can be achieved for all products even containing some moisture.
- Glossy coatings can be achieved.
- Does not require tempering.
- Can be used in formulas containing cocoa fat and liquor.
(Check with local chocolate production standards and codexes.)

İçindekiler

- Bitkisel yağlar, emülgatörler (Lecitin, Sorbitan tristearat; STS).

Ingredients

- Vegetable oils, emulsifiers (Lecithin, Sorbitan tri-stearate; STS).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		Max. 40	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	Min. 70	A.O.C.S.Cd 16-81
	30 °C	Min. 34	
	35 °C	Max. 15	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Dolgu
Krema
Yağları

Filling
Cream
Fats





Kullanım Alanları

- Çikolata ve kokolin gibi katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım
- Beyazlama stabilitesi yüksek katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım
- Havalandırılmış gofret ve bisküvi kreması üretiminde kullanım

Applications

- Filling cream in layered chocolate and compound coated products
- As filling cream fat in production of high bloom stable layered products
- Aerated cream application for wafer and biscuit production

Avantajlar

- Hızlı ağızda erime özelliği ile lezzet profili yüksek ürünler elde edilmesini sağlar.
- Dolgulu ürün olarak kullanımda, son ürüne yüksek beyazlama stabilitesi katar.
- Sert yapıda olması ile krema muhteviyatında yüksek oranda fındık yağı vb. likit yağların kullanımını mümkün kılar.
- Havalandırılmış krema uygulamalarında ideal performans gösterir.
- Hızlı kristalizasyon süresi ile üretimde kolaylık sağlar.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Good taste profile is achieved by rapid melting property.
- Increases bloom stability of end product when used as filling cream fat.
- As a result of its hard fat composition, it can tolerate high amounts of nut oils and other liquid oils in the recipe.
- Ideal for aerated wafer/biscuit cream production applications.
- Ease of use is achieved in production with rapid crystallization property.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar (Min %99), emülgatör (mono ve digliseridler), antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable oil (Min. 99%), emulsifier (mono-diglycerides), antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications



Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		32-35	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	10 °C	Min. 83	
	20 °C	Min. 65	A.O.C.S.Cd 18b-93
	25 °C	Min. 36	
	30 °C	Min. 15	
	35 °C	Max. 7	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	91-94	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	5-7	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	1-3	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	< 50 °C

Dolgu
Krema
Yağları

Filling
Cream
Fats





Kullanım Alanları

- Çikolata ve kokolin gibi katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım
- Beyazlama stabilitesi yüksek katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım
- Havalandırılmış gofret ve bisküvi kreması üretiminde kullanım
- Kek ve benzeri yumuşak ürünlerin kaplamalarında ve glazür yapımında

Applications

- Filling cream in layered chocolate and compound coated products
- As filling cream fat in production of high bloom stable layered products
- Aerated cream application for wafer and biscuit production
- Soft pastries coating (cakes, donuts etc.) and glazing application

Avantajlar

- Doymuş yağ miktarı (SAFA) %65'in altında olması özelliği ile üreticilerin nihai ürün formülasyonunda doymuş yağ dengesini oluşturmalarına yardımcı olur.
- Dolgulu ürün olarak kullanımda, son ürüne yüksek beyazlama stabilitesi katar.
- Hızlı ağızda erime özelliği ile lezzet profili yüksek ürünler elde edilmesini sağlar.
- Havalandırılmış krema uygulamalarında kullanılabilir.
- Hızlı kristalizasyon süresi ile üretimde kolaylık sağlar.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Contributes to label friendly formulation usage when used as layer or filling cream fat with its max. 65% SAFA (saturated fat) value.
- Increases bloom stability of end product when used as filling cream.
- Good taste profile is achieved by rapid melting property.
- Can be used in aerated wafer/biscuit cream production applications.
- Ease of use is achieved in production with rapid crystallization property.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar.


Ingredients

- Vegetable oil.

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		Max. 37	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	37-43	A.O.C.S.Cd 18b-93
	35 °C	< 8	
Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications			
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)		< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)		Max. 65	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)		24-26	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)		10-12	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Dolgu
Krema
Yağları

Filling
Cream
Fats





Kullanım Alanları

- Çikolata ve kokolin gibi katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım
- Beyazlama stabilitesi yüksek katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım
- Kek ve benzeri yumuşak ürünlerin kaplamalarında ve glazür yapımında

Applications

- Filling cream in layered chocolate and compound coated products
- As filling cream fat in production of high bloom stable layered products
- Soft pastries coating (cakes, donuts etc.) and glazing applications

Avantajlar

- Dolgulu ürün olarak kullanımda, son ürüne yüksek beyazlama stabilitesi katar.
- Dolgu muhteviyatında fındık yağı ve benzeri likit yağların kullanımını mümkün kılar.
- Hızlı kristalizasyon süresi ile üretimde kolaylık sağlar.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Increases bloom stability of end product when used as filling cream.
- As a result of its hard fat composition, it can tolerate some nut oils and other liquid oils in the recipe.
- Ease of use is achieved in production with rapid crystallization property.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar.

Ingredients

- Vegetable oil.

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		30-34	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	40-50	A.O.C.S.Cd 18b-93
	35 °C	< 4	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	78- 81	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	14-16	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	3-6	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Dolgu
Krema
Yağları

Filling
Cream
Fats





Kullanım Alanları

- Çikolata ve kokolin gibi katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım
- Kek ve benzeri yumuşak ürünlerin kaplamaları ve glazür yapımı
- Bisküvi ve gofret üretiminde ara krema yağı olarak kullanım

Applications

- Filling cream in layered chocolate and compound coated products
- Soft pastries coating (cakes, donuts etc.) and glazing application
- Biscuit and wafer filling cream production

Avantajlar

- Akrim Dolgu Krema yağına göre daha kremli dolgular elde edilmesini sağlar.
- Dolgu muhteviyatında bir miktar fındık yağı ve benzeri likit yağların kullanımını mümkün kılar.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Creamier fillings are achieved compared with Akrim Dolgu Krema fillings.
- It can tolerate low amounts of nut oils in the recipe.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar.

Ingredients

- Vegetable oil.

Mamul Standartları / Product Specifications


Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		30-34	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	26-36	A.O.C.S.Cd 18b-93
	35 °C	< 3	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	63-66	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	27-30	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	4-7	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Dolgu
Krema
Yağları

Filling
Cream
Fats





Kullanım Alanları

- Bisküvi ve gofret üretiminde ara krema yağı olarak kullanım
- Kek ve benzeri yumuşak ürünlerin kaplamaları ve glazür yapımı

Applications

- Biscuit and wafer filling cream production
- Soft pastries coating (cakes, donuts etc.) and glazing applications

Avantajlar

- Bisküvilik, genel amaçlı yağlara göre hızlı ağızda erime özelliği ile lezzet profili yüksek kremalı ürünler elde edilmesini sağlar.
- Bisküvilik yağlara göre hızlı kristalizasyon süresi ile üretimde kolaylık sağlar.
- Trans yağ içermez

Benefits

- Good taste profile is achieved by rapid melting property (faster melting compared to biscuit fats).
- Ease of use is achieved in production with rapid crystallization property (faster crystallization compared to biscuit fats).
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağlar (Min. %99), emülgatörler (bitkisel yağların mono ve digliseridleri), antioksidan (Bütillendirilmiş Hidroksianisol).


Ingredients

- Vegetable oil (Min. 99%), emulsifiers (mono-diglycerides of vegetable oil), antioxidant (Buthylated Hydroxyanisol).

Mamul Standartları / Product Specifications

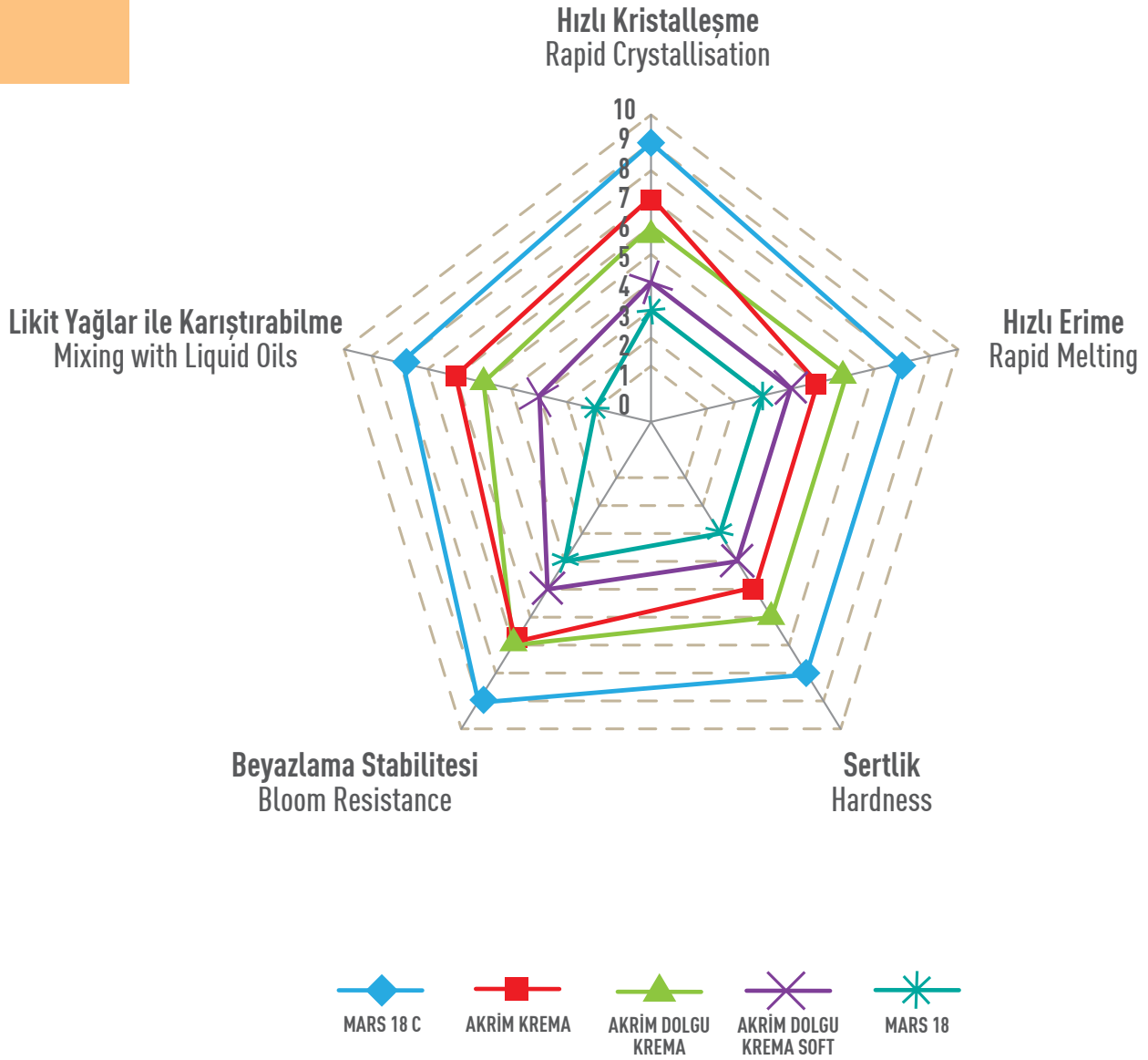
Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Kış / Winter	Yaz / Summer	Metot / Method
		(15.10-14.03)	(15.03-14.10)	
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		34-38	35-39	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	22-26	26-30	A.O.C.S.Cd 18b-93
	30 °C	8-12	9-13	
Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications				
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)		< 1		A.O.C.S.Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)		58-61		
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)		25-28		
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)		13-15		

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Mukavva Kutu Carton Box	20000±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C

Ürün Performans Diyagramı

Product Performance Diagram



Karşılaştırmalı Ürün Tablosu

Product Comparison Chart

Kullanım Alanları / Applications	MARS 18 C	AKRİM KREMA	AKRİM DOLGU KREMA	AKRİM DOLGU KREMA SOFT	MARS 18	
Çikolata ve kokolin gibi katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım Filling cream in layered chocolate and compound coated products	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	—	
Beyazlama stabilitesi yüksek katmanlı ürünlerde dolgu yağı olarak kullanım As filling cream fat in production of high bloom stable layered products	● ● ●	● ●	●	—	—	
Havalandırılmış gofret ve bisküvi kreması üretiminde kullanım Aerated cream application for wafer and biscuit production	● ● ●	● ●	—	—	—	
Kek ve benzeri yumuşak ürünlerin kaplamaları ve glazür yapımı Soft pastries coating (cakes, donuts etc.) and glazing application	—	● ●	● ● ●	● ●	●	
Bisküvi ve gofret üretiminde ara krema yağı olarak kullanım Biscuit and wafer filling cream production	—	—	—	●	● ● ●	
Fındık yağı vb. likit yağlar ile birlikte dolgu yağı olarak kullanım Mixing with nut and other liquid oils	● ● ●	● ●	●	● Yumuşak Krema Soft Cream	—	
Hızlı kristalizasyon süresi ile üretimde kolaylık Ease of use as a result of rapid crystallization property	● ● ●	● ●	●	—	—	
Mamul Standartları / Product Specifications						Metot / Method
Erime Noktası / Melting Point	32-35	Max. 37	30-34	30-34	34-38	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC 20 °C	Min. 65	37-43	40-50	26-36	22-26	A.O.C.S. Cd 16-81
SFC 35 °C	Max. 7	< 8	< 4	< 3	Max. 4	
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	A.O.C.S. Ce 1e-91
Doymuş Yağ Asitleri / Saturated Fatty Acids (SAFA) (%)	91-94	Max. 65	78-81	63-66	58-61	
Tekli Doymamış Yağ Asitleri / Monounsaturated Fatty Acids (MUFA) (%)	5-7	24-26	14-16	27-30	25-28	
Çoklu Doymamış Yağ Asitleri / Polyunsaturated Fatty Acids (PUFA) (%)	1-3	10-12	3-6	4-7	13-15	

Dondurma
ve Dondurma
Kaplama
Çikolata
Yağları

Ice-Cream
and Ice-Cream
Coating
Chocolate
Fats



Dondurma ve Dondurma Kaplama Çikolatası Yağları

Ice-Cream and Ice-Cream Coating Chocolate Fats

SPY-1®

Kullanım Alanları

- Dondurma kaplaması yapımında
- Dondurma yapımında

Applications

- Ice-cream coating production
- Ice-cream production

Avantajlar

- Hızlı ağızda erime özelliği ile lezzet profili yüksek ürünler elde edilmesini sağlar.
- Hızlı donan, kuyruk bırakmayan kaplama çikolatası yapımına olanak sağlar.
- Dondurmaların hızlı form ve hacim almasına yardımcı olur.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Good mouthfeel while eating.
- Allows to produce ice-cream coatings with rapid crystallization and smooth forming feature that prevents tales on the surface.
- Contributes ice-cream's volume and form setting.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağ, antioksidan (BHA).

Ingredients

- Vegetable fat, antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications


Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		Max. 28	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	10 °C	70-75	A.O.C.S.Cd 16-81
	20 °C	40-44	
	35 °C	0-5	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
--	-----	------------------

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Teneke Kutu Tin Box	16380±40 gr	12 ay 12 months	< 20 °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	< 35 °C

Dondurma
ve Dondurma
Kaplama
Çikolatası
Yağları

Ice-Cream
and Ice-Cream
Coating
Chocolate
Fats



SPY-C

Kullanım Alanları

- Dondurma kaplaması yapımında
- Dondurma yapımında

Applications

- Ice-cream coating production
- Ice-cream production

Avantajlar

- Sert, yeme esnasında kırılğan, ağızda mükemmel erime profili olan kaplama çikolatası üretiminde kullanılır.
- Hızlı donan, kuyruk bırakmayan kaplama çikolatası yapımına olanak sağlar.
- Dondurmaların hızlı form ve hacim almasına yardımcı olur.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- Used for production of coating chocolate that is hard, easy to snap and has excellent mouthfeel while eating.
- Allows to produce ice-cream coatings with rapid crystallization and smooth forming feature that prevents tales on the surface.
- Contributes ice-cream's volume and form setting.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Hindistan cevizi yağı, antioksidan (BHA).

Ingredients

- Coconut oil, antioxidant (BHA).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		23-26	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	10 °C	67-71	A.O.C.S.Cd 16-81
	20 °C	28-34	
	35 °C	Max. 0.1	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)		Metot / Method
	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 <p>Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery</p>	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	< 35 °C

Endüstriyel
Kızartma
Yağları

Industrial
Frying
Oils



AKBİS®

K-24

Kullanım Alanları

- Cips ve çerez üretimi
- Ön kızartılma işlemine tabi tutulan dondurulmuş gıdalar
- Diğer her türlü endüstriyel kızartma

Applications

- Chips and snacks production
- Pre-fried frozen food production
- All other industrial frying applications

Avantajlar

- Yüksek rafinasyon kalitesi ile kızartma esnasında daha az renk koyulaşması ve yağın kimyasal özelliklerinin daha geç bozulması sağlanır.
- Kızartılan ürün diğer bitkisel yağlarla kızartılan ürünlere göre daha yüksek oksidasyon stabilitesine sahiptir.
- Trans yağ içermez.

Benefits

- High refining quality ensures less darkening of oil while frying and prolonging the loss of oil's chemical properties.
- Fried product has higher oxidation stability compared to those fried with other vegetable oils.
- Does not contain trans fats.

İçindekiler

- Bitkisel yağ, antioksidan (BHT).

Ingredients

- Vegetable oil, antioxidant (BHT).

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		19-25	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	3-8	A.O.C.S.Cd 16-81
	35 °C	Max. 2	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Serbest Yağ Asitleri (%) (Palmitik olarak) / Free Fatty Acid (as Palmitic)	Max. 0.07	A.O.C.S.Ca 50a-40
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Peroksit Miktarı / Peroxide Value		
Üretim Tarihinde / at Prod. date	Max. 0.25 meq O ₂ /kg	A.O.C.S.Cd 8-53
Son Kull. Tarihinde / at Exp. date	Max. 1 meq O ₂ /kg	
Sabun Miktarı / Soap Content	Max. 3.5 ppm	A.O.C.S.Cs 17-79
Renk (5 ¼ " ile) / Lovibond Colour (cell 5 ¼ ")	Max. 3.5 kırmızı / red	A.O.C.S.Cc 13b-45
Ransimat (120 °C)	Min. 10 saat	
Nem Miktarı / Moisture Content (%)	Max. 0.1	A.O.C.S.Ca 2e-84

Duyusal Standartlar / Sensory Specifications

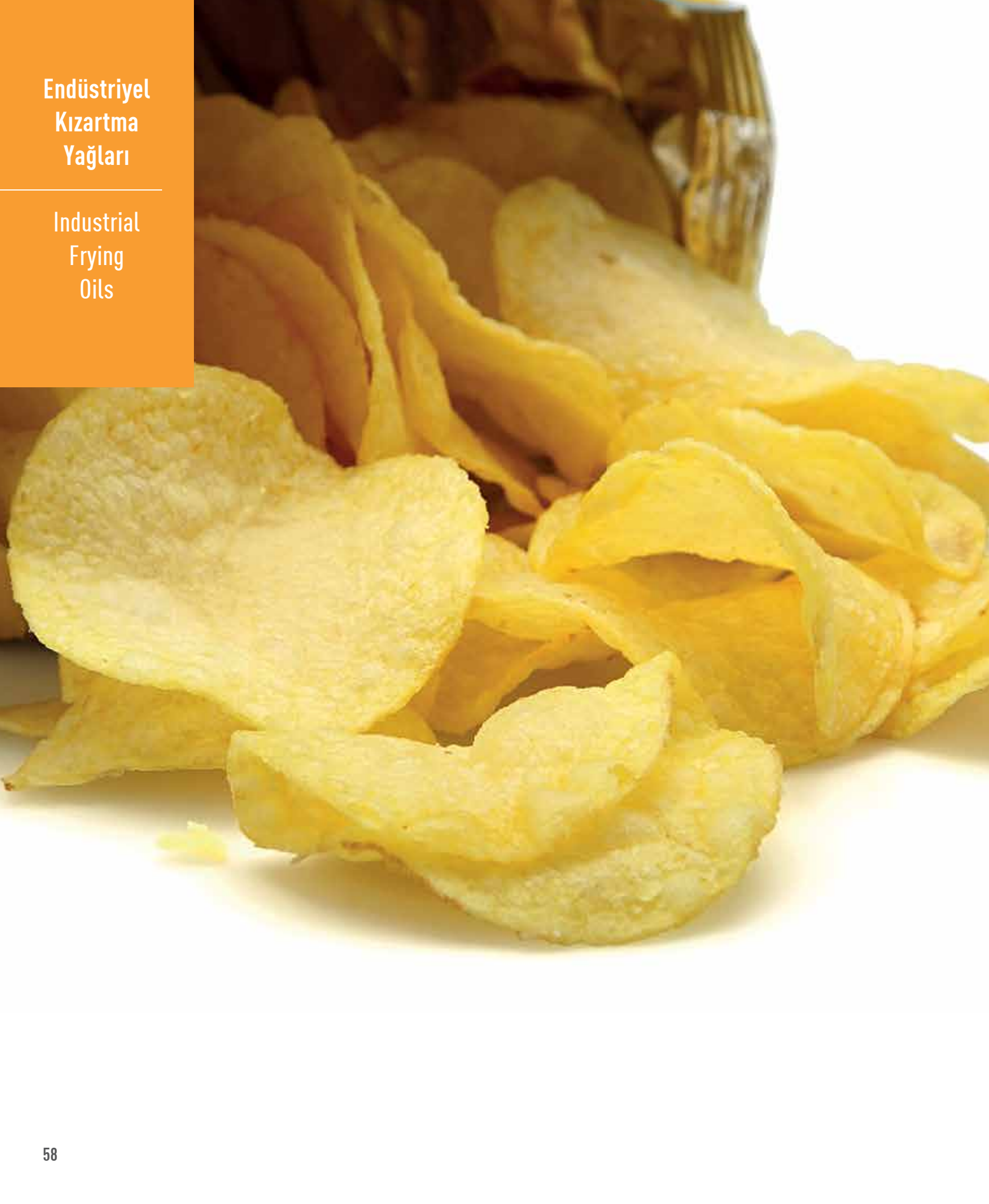
Tat ve Koku / Taste	Nötr / Neutral
Renk / Colour	Sarımsı / Light Yellow
Yabancı Madde / Impurity	Bulunmayacak / Nil
Doku / Texture	Homojen ve Yarı Sıvı / Homogeneous and semi liquid

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	30-40 °C

Endüstriyel
Kızartma
Yağları

Industrial
Frying
Oils



AKBİS® K-24S

Kullanım Alanları

- Cips ve çerez üretimi
- Ön kızartılma işlemine tabi tutulan dondurulmuş gıdalar
- Diğer her türlü endüstriyel kızartma

Applications

- Chips and snacks production
- Pre-fried frozen food production
- All other industrial frying applications

Avantajlar

- Yüksek rafinasyon kalitesi ile kızartma esnasında daha az renk koyulaşması ve yağın kimyasal özelliklerinin daha geç bozulması sağlanır.
- Kızartılan ürün diğer bitkisel yağlarla kızartılan ürünlere göre daha yüksek oksidasyon stabilitesine sahiptir.
- Trans yağ içermez.
- Antioksidan içermez.

Benefits

- High refining quality ensures less darkening of oil while frying and prolonging the loss of oil's chemical properties.
- Fried product has higher oxidation stability compared to those fried with other vegetable oils.
- Does not contain trans fats.
- Does not contain antioxidants.

İçindekiler

- Bitkisel yağ.

Ingredients

- Vegetable oil.

Mamul Standartları / Product Specifications

Fiziksel Standartlar / Physical Specifications

		Tüm Yıl / All Seasons	Metot / Method
Erime Noktası / Slip Melting Point (°C)		19-25	A.O.C.S.Cc 3-25
SFC%	20 °C	3-8	A.O.C.S.Cd 16-81
	35 °C	Max. 2	

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Serbest Yağ Asitleri (%) (Palmitik olarak) / Free Fatty Acid (as Palmitic)	Max. 0.07	A.O.C.S.Ca 50a-40
Trans Yağ Asitleri / Trans Fatty Acids (TFA) (%)	< 1	A.O.C.S.Ce 1e-91
Peroksit Miktarı / Peroxide Value		
Üretim Tarihinde / at Prod. date	Max. 0.25 meq O ₂ /kg	A.O.C.S.Cd 8-53
Son Kull. Tarihinde / at Exp. date	Max. 1 meq O ₂ /kg	
Sabun Miktarı / Soap Content	Max. 3.5 ppm	A.O.C.S.Cs 17-79
Renk (5 ¼ " ile) / Lovibond Colour (cell 5 ¼ ")	Max. 3.5 kırmızı / red	A.O.C.S.Cc 13b-45
Ransimat (120 °C)	Min. 10 saat	
Nem Miktarı / Moisture Content (%)	Max. %0.1	A.O.C.S.Ca 2e-84

Duyusal Standartlar / Sensory Specifications

Tat ve Koku / Taste	Nötr / Neutral
Renk / Colour	Sarımsı / Light Yellow
Yabancı Madde / Impurity	Bulunmayacak / Nil
Doku / Texture	Homojen ve Yarı Sıvı / Homogeneous and semi liquid

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Tanker Sevkiyatı Bulk Delivery	Dökme Bulk	3 hafta 3 weeks	30-40 °C

Tava
Yağlama
Yağı

Pan
Releasing
Oil





Kullanım Alanları

— Otomasyon sistemine sahip sürekli döngü sistemi ile çalışan kek ve ekmek fırınlarında tava yağlama yağı olarak

Applications

— As releasing oil for pans of the continuous looping industrial cake and bread ovens

Avantajlar

— Sabit viskozitesi ve optimum dozajlama imkanı sayesinde yağ tava yüzeyine iyi yayılır, yüzeyleri düzgün, tavada fire bırakmamış ürünler elde edilmesini sağlar.

Benefits

— In enables to produce smooth surface, optimally released products from the oven pans with its ideal dispersion on the pan surface that is supported with its constant viscosity enabling optimum dosing.

İçindekiler

— Bitkisel yağlar, lesitin ve emülgatörler.

Ingredients


— Vegetable Oils, lecitin and emulgators.

Mamul Standartları / Product Specifications

Kimyasal Standartlar / Chemical Specifications

Peroksit Miktarı / Peroxide Value		
Üretim Tarihinde / at Prod. Date	Max. 1 meq O ₂ / kg	A.O.C.S.Cd 8-53
Son Kull. Tarihinde / at Exp. Date	Max. 10 meq O ₂ / kg	
Özgüt Ağırlık / Specific Gravity (kg / lt)	0.94 ± 0.01	
Yanma Noktası / Burning Point (°C)	230 °C	
Asitlik mg KOH / gr	Max. 7	

Ambalaj Özellikleri / Packaging Specifications

Ambalaj Türü / Packaging Type	Net Ağırlık / Net Weight	Raf Ömrü / Shelf Life	Muhafaza °C / Storage °C
 Teneke Kutu Tin Box	16380±40 gr	12 ay 12 months	20 °C

KATEGORİ CATEGORY	ÜRÜN PRODUCT	ERİME NOKTASI SLIP MELTING POINT	SFC % 20 °C	SFC % 35 °C	NET AĞIRLIK NET WEIGHT
Bisküvi ve Kurabiye Hamuru Yağları Biscuit and Cookie Dough Fats	Akbis	35-41*	25-33*	3-9*	20000±40 gr / Dökme Bulk
	Akbis A-1	35-39	34-40	6-10	20000±40 gr / Dökme Bulk
Likit Yağ Dengeleme Yağı Liquid Oil Balancing Fat	Akbis A-3	34-38*	43-49*	5-11*	20000±40 gr
Bariyer Yağı Barrier Fat	Akbis A-4	42-46	Min. 61	Max. 26	20000±40 gr
Endüstriyel Kek Yağları Industrial Cake Fats	Akbis A-15	33-35*	19-23*	5-9*	20000±40 gr / Dökme Bulk
	Akbis A-15L	19-25	3-8	<2	Dökme Bulk
Kraker Parlatma Yağı Cracker Glossing Oil	Akbis A-24	19-25	3-8	<2	16380±40 gr / Dökme Bulk
Bulyon ve Hazır Çorba Yağı Bouillon and Powder Soup Fat	Akbis A-45	51-53	71-73	43-46	20000±40 gr
Çikolata Kreması Yağları Spreadable Chocolate Fats	Mars 41	28-36	7-11	-	16380±40 gr / Dökme Bulk
	Mars 42	23-30	2-5	Max. 1.5	16380±40 gr / Dökme Bulk
	Mars DK	36-41	2-5	1.5-4	16380±40 gr
Kakao Yağı İkamesi Cocoa Butter Substitute	Akrım	30-35	Min. 72	Max. 8	20000±40 gr / Dökme Bulk
	Akrım S	33-35	Min. 80	Max. 6	20000±40 gr
	Akao	31-34	Min. 90	Max. 4	20000±40 gr
Lorik Bazlı Olmayan Kaplama Yağı Non-Louric Coating Fat	Akao NL	Max. 40	Min. 70	Max. 15	20000±40 gr
Dolgu Krema Yağları Filling Cream Fats	Mars 18 C	32-35	Min. 65	Max. 7	20000±40 gr / Dökme Bulk
	Akrım Krema	Max. 37	37-43	<8	20000±40 gr
	Akrım DK	30-34	40-50	<4	20000±40 gr
	Akrım DK Soft	30-34	26-36	<3	20000±40 gr
	Mars 18	34-38*	22-26*	8-12*	20000±40 gr
Dondurma ve Dondurma Kaplama Çikolatası Yağları Ice-Cream and Ice-Cream Coating Chocolate Fats	SPY-1	Max. 28	40-44	0-5	16380±40 gr / Dökme Bulk
Endüstriyel Kızartma Yağları Industrial Frying Oils	SPY-1 / SPY-C	23-26	28-34	Max. 0.1	Dökme Bulk
	Akbis K-24	19-25	3-8	Max. 2	Dökme Bulk
	Akbis K-24S	19-25	3-8	Max. 2	Dökme Bulk
Tava Yağlama Yağı Pan Releasing Oil	Akbis Tava L	-	-	-	16380±40 gr

* Kış spesifikasyonuna ait değerlerdir.
These values belongs to the winter specification.

MARSA

MARSA YAĞ SANAYİ VE TİCARET A.Ő.

Küçükbakkalköy Mah. Vedat Günyol Cad. Demir Sok. No:1/A Ataşehir 34758 İstanbul - TÜRKİYE

info@marsa.com.tr T: +90 216 570 14 00 F: +90 216 577 42 00

www.marsa.com.tr