

제품리스트

■ 팜유 라인

- 비정제팜유 CPO
- 정제팜유 CP8&10
- 팜부산물

■ 팜유 베이스 제품

- Shortening 쇼트닝
- Margarine 마가린
- Butter Oil Substitute 버터오일 대체품
- Deep Frying Fat 튀김용 기름

■ 코코넛 오일 라인

- RBD Coconut Oil 정제코코넛
- CFAD (Coconut Fatty Acid Distillate) 코코넛오일 부산물
- Deoiled Cake 야자박

■ UCO(Used Cooking Oil) 폐식용유



RBD PARM OLEIN

RBD 팜유



● 정보 Information

원산지	말레이시아
등급	CP6 / 8 / 10
HS코드	151190
Cas No.	8002-75-3
내용물	투명한 노란색 액체

● 패키징 Packaging

20-21 MT / FCL - 플렉시 백
플라스틱 / 스틸 드럼

● 적용 Description

식품산업 RBD 팜 올레인은 제어된 온도에서 결정화된 후 팜유를 분획하여 얻은 액체 분획입니다. 특히 튀기고 요리하는 데 적합합니다. 액체 올레인은 분획의 산물이며 수출되는 주요 제품입니다.

RBD 팜 올레인의 주요 용도로는 가정용 샐러드와 식용유, 인스턴트 누들의 산업용 튀김용 지방, 감자칩, 도넛, 연유 등이 있습니다.

● 사양 Technical Specifications

매개변수 Parameter/Unit	사양 Specification
유리 지방산(팔미트산 %)	0.10 Max
수분 및 불순물(% w/w)	0.10 Max
로딘 값(wijs)	56 Min.
슬립 녹는점(°C)	24.0 Max
색상(5.25' Lovibond Cell)	3 Red Max.

Certificate of analysis (COA)

시험성적서

TECHNICAL DATE SHEET RBD PARM OLEIN

RBD 팜유

Origin Malaysia

HS Code 151190

Cas No. 8002-75-3

Appearance Clear yellowish liquid

Food Industry RBD Palm Olein is a liquid fraction obtained by fractionating palm oil after crystallization at controlled temperatures. It is particularly suitable for frying and cooking. Liquid Olein is a product of fractions and is a major product exported.
RBD Farm Olein's main uses include home salads and cooking oils, industrial frying fat from instant noodle, potato chips, doughnuts, condensed milk, and more.

CP10	Paramater/Unit	Specification
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.10 Max.
	Moisture & Impurities (%)	0.10 Max.
	Iodine Value (Wijs)	56 Min.
	Slip Melting Point(°C)	24.0 Max.
	Colour(5.25' Lovibond Cell)	3 Red Max.

CP8	Paramater/Unit	Specification
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.10 Max.
	Moisture & Impurities (%)	0.10 Max.
	Iodine Value (Wijs)	58 Min.
	Slip Melting Point(°C)	22 Max.
	Colour(5.25' Lovibond Cell)	3 Red Max.

Packing 20-21 MT / FCL - Flexi Back
Plastic / Steel Drum

COCONUT OIL

코코넛 오일

● 정보 Information

- 설명**
- 100% 순수 코코넛 오일 (첨가물이나 방부제 없음)입니다.
 - 맛이 없고 냄새가 없으며 선명한 노란색을 띠는 색상입니다.
- 이점**
- 건강한 대안(트랜스 지방 없음).
 - 발열점이 높아 튀김용으로 좋으며 고온을 견딜 수 있어 쉽게 분해되지 않습니다.

● 적용 Description

- 식품** 요리, 튀김, 아이스크림, 초콜릿, 팝콘, 커피 크림, 구운식품.
- 비식품** 화장품(예: 모발/피부 관리), 산업용, 제약용, 올레오화학).

*유통기한: 처음 포장 상태에서 24개월

● 사양 Technical Specifications

매개변수 Parameter/Unit	사양 Specification	방법 Method
유리 지방산(라우르산%)	0.10 최대	AOCS Ca 5a-40
슬립 녹는점(°C)	22-27	AOCS Cc 3-25
수분 및 불순물(%)	0.1 최대	AOCS Ca 2b-28
과산화물 값(meg./kg)	1.0 최대	AOCS Cd 8-53
로딘 값(wijs)	6.2-11	AOCS Cd 1-25
비누화 값(mg KOH/gr)	245-265	AOCS Cc 3-25
색상(5¼" Lovibond)	1.5R 최대	AOCS Cc 13b-45



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

TECHNICAL DATE SHEET CRUDE COCONUT OIL

코코넛 오일

Description Crude Coconut Oil is extracted from fresh copra (dry meat coconut)

Application Raw material RBD Coconut Oil
Cosmetics Industry
Alternative Energy
Oleochemical

Techincal Data	Paramater/Unit	Specification	Method	Note
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	5.5 Max	AOCS Ca 5a-40	
	Slip Melting Point (deg C)	22-27	AOCS Cc 3-25	
	Moisture & Impurities (%)	0.5 Max	AOCS Ca 2c-25	
	Iodine Value (WIJS)(gI2/100G)	11 Max	AOCS Cd 1-25	
	Colour (5¼" Lovibond)	15 Red Max	AOCS Cc 13b-45	

Packing Flexibag 21.5 MT / 20'
Drum 98 unit / 20' @ 185kg

Storage In a cool and dry place
Temperature 22°C-27°C
Away from direct sunlight and heat source
Away from odour source

Shipment General Purpose Container

RBD COCONUT OIL DELFIKO BRAND

정제 코코넛 오일

● 정보 Information

설명 RBD 코코넛 오일은 정제, 표백, 탈취 과정을 거친 제품입니다. 원유 코코넛 오일, 100% 순수 코코넛 오일(첨가물이나 방부제 없음).

용도 식품 산업, 화장품.



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

Description RBD Coconut Oil is refined, bleaching, deodorizing processed from Crude Coconut Oil, 100% pure coconut oil (no additives or preservatives)

Characteristics Tasteless, odorless, clear-yellowish color

Application Food Industry, Cosmetics

Techincal Data	Paramater/Unit	Specification	Method
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.1 Max	AOCS Ca 5a-40
	Melting Point (deg C)	22-27	AOCS Cc 3-25
	Moisture & Impurities (%)	0.1 Max	AOCS Ca 2b-28
	Iodine Value (WIJS)(gI2/100G)	6.2-11	AOCS Cd 1-25
	Peroxide Value (meg./kg)	3.0 Max	AOCS Cd 8-53
	Saponification Value (mg KOH/gr)	245-265	AOCS Cc 3-25
	Colour (5¼" Lovibond)	1.5 R Max	AOCS Cc 13b-45

Shelf Life 24 months

Packing 1152 carton BIB /20' @ 18 kg
1118 carton BIB /20' @ 20 k
1 unit flexibag/20' @21,500 kg
80 unit steel drum /20' @185 kg
18 unit IBC /20' @900 kg
1266 Jerrycan/20' @20 liter
1090 Jerrycan/20' @25 liter

Storage In a cool and dry place
Temperature 22°C-27°C
Away from direct sunlight and heat source
Away from odour source

Shipment General Purpose Container

COCOCONUT FATTY ACID DISTILLATE

코코넛 오일 부산물

● 정보 Information

설명 코코넛 지방산 증류액(CFAD)은 코코넛 오일의 물리적 정제 과정에서 발생하는 부산물입니다.

용도 세탁 비누, 메틸 에스터, 바이오디젤, 지방 알코올, 고임 방지제, 동물 사료용 성분 제조.



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

Description Coconut Fatty Acid Distillate (CFAD) is the by-product of the physical refining of coconut oil

Application Manufacture of laundry soap, methyl ester, biodiesel, fatty alcohol, anti-caking agents, ingredient for animal feeds

Techincal Data	Paramater/Unit	Specification	Method	Note
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	57 Min	AOCS Ca 5a-40	
	Moisture & Impurities (%)	2.0 Max	AOCS Ca 2b-28	
	Iodine Value (WIJS)(gI2/100G)	6.2-11	AOCS Cd 1-25	
	Saponification Value (mg KOH/gr)	245-265	AOCS Cc 3-25	

Shelf Life 24 months

Packing 1 unit flexibag/20' @21,500 kg
80 unit steel drum /20' @185 kg
18 unit IBC /20' @900 kg

Storage In a cool and dry place

Shipment General Purpose Container



SHORTENING

쇼트닝

● 정보 Information

- 설명**
- 녹는점이 뛰어난 다목적 쇼트닝 (36°C~52°C범위)
 - 부드럽고 매끄러운 질감으로 쉽게 섞을 수 있습니다. 통기성과 크리밍 효과가 뛰어나고 가소성이 우수하도록 제조되었습니다.
 - 고품 식물성 지방: 항산화제가 함유된 100% 팜유
 - 무미, 무취, 화이트 컬러.
- 이점**
- 구운 제품에서 부드러움과 향상된 질감을 제공합니다. 반죽이 없으면 반죽이 딱딱해집니다.
- 메모**
- 트랜스 무지방, 수소화 콜레스테롤, GMO 무함유 제품.

● 적용 Description

식품 요리, 튀김, 아이스크림, 초콜릿, 국·탕류 등, 구운식품 (빵, 비스킷, 필링, 휘핑크림).

비식품 양초

*유통기한: 처음 포장 상태에서 24개월

● 사양 Technical Specifications

매개변수 Parameter/Unit	사양 Specification	방법 Method
유리 지방산(팔마틱%)	0.1 최대	AOCS Ca 5a-40
슬립 녹는점(°C)	변수	AOCS Cc 3-25
수분 및 불순물(%)	0.1 최대	AOCS Ca 2b-28
과산화물 값(meg./kg)	1.0 최대	AOCS Cd 8-53
로딘 값(wijs)	변수	AOCS Cd 1-25
맛	단조로움	
색상(5/4" Lovibond)	2.5R 최대	AOCS Cc 13b-45



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

TECHNICAL DATE SHEET SHORTENING

쇼트닝

Description Made from palm oil (vegetable oil base)

Characteristics Light or clear color, smooth body and texture (solid in room temperature), have no flavor

Application Bakery and cake, Food Industry

Type General Purpose

Technical Data	Paramater/Unit	Specification	Method	Note
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.1 Max	AOCS Ca 5a-40	
	Peroxide Value (meg./kg)	1.0 Max	AOCS Cd 8-53	
	Melting Point (deg C)	Variable	AOCS Cc 3-25	Adjustable
	Moisture & Impurities (%)	0.1 Max	AOCS Ca 2b-28	
	Iodine Value (WIJS)(gI2/100G)	Variable	AOCS Cd 1-25	Depend the MP
	Colour (5¼" Lovibond)	2.5 R Max	AOCS Cc 13b-45	

Shelf Life 18 months

Storage

In a cool and dry place

Temperature 22°C-27°C

Away from direct sunlight and heat source

Away from odour source

Packing 1179 carton/20' @ 15 kg (3x5kg)

2275 carton/20' @ 10 kg

1550 carton/20' @ 15 kg

1118 carton/20' @ 20 kg

1719 pail/20' @ 10 kg

712 pail/20' @ 18 kg

Shipment

General Purpose Container

MARGARINE

마가린

● 정보 Information

- 설명**
- 녹는점이 뛰어난 다목적 마가린 (36°C~52°C범위)
 - 부드럽고 매끄러운 질감으로 쉽게 섞을 수 있습니다. 통기성과 크림링 효과가 뛰어나고 가소성이 우수하도록 제조되었습니다.
 - 버터 향과 향, 노란색.
- 이점**
- 구운 제품에서 부드러움과 향상된 질감을 제공합니다. 반죽이 없으면 반죽이 딱딱해집니다.
 - 구운 제품의 입안감과 풍미 향상.
 - 버터를 대체할 수 있는 저렴한 가격이지만 품질은 동일합니다.
- 메모** 트랜스 무지방, 수소화 콜레스테롤, GMO 무함유 제품.

● 적용 Description

- 식품** 요리, 튀김, 아이스크림, 초콜릿, 국·탕류 등, 구운식품 (빵, 비스킷, 필링, 휘핑 크림).

*유통기한: 처음 포장 상태에서 24개월

● 사양 Technical Specifications

매개변수 Parameter/Unit	사양 Specification	방법 Method
유리 지방산(팔마틱%)	0.1 최대	AOCS Ca 5a-40
슬립 녹는점(°C)	변수	AOCS Cc 3-25
수분 및 불순물(%)	0.1 최대	AOCS Ca 2b-28
과산화물 값(meg./kg)	1.0 최대	AOCS Cd 8-53
로딘 값(wijs)	변수	AOCS Cd 1-25
맛	단조로움	
색상(5¼" Lovibond)	2.5R 최대	AOCS Cc 13b-45



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

TECHNICAL DATA SHEET MARGARINE

마가린

Description Made from palm oil (vegetable oil base) and others ingredient

Characteristics A slighty yellow-colored, smooth body and texture (solid in room temperature), have a definite flavor and salty

Application Bakery and cake, Food Industry

Type General Purpose

Technincal Data	Paramater/Unit	Specification	Method	Note
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	3.0 Max	AOCS Ca 5a-40	
	Peroxide Value (meg./kg)	3.0 Max	AOCS Cd 8-53	
	Melting Point (deg C)	Variable	AOCS Cc 3-25	Range 360C-520C
	Moisture & Impurities (%)	18 Max	AOCS Ca 2b-28	
	Iodine Value (WIJS)(gI2/100G)	48 Min	AOCS Cd 1-25	
	Colour (5¼" Lovibond)	7.0 - 8.0 R Max	AOCS Cc 13b-45	Adjustable
	Flavour	Butter		Adjustable
	Salt (%)	2.5 Max		Adjustable

Shelf Life 12 months

Packing 1179 carton/20' @ 15 kg (3x5kg)
2275 carton/20' @ 10 kg
1550 carton/20' @ 15 kg
1118 carton/20' @ 20 kg
1719 pail/20' @ 10 kg
712 pail/20' @ 18 kg

Storage In a cool and dry place
Temperature 22°C-27°C
Away from direct sunlight and heat source
Away from odour source

Shipment General Purpose Container

DEEP FRYING FAT

튀김기름

● 정보 Information

- 설명**
- 고형 식물성 지방: 항산화제가 함유된 100% 팜유
 - 무미, 무취, 화이트 컬러.
- 이점**
- 일반 액체 오일에 비해 더 긴 튀김 시간.
 - 튀긴 후 더 바삭한 효과.

● 적용 Description

식품 특히 밀가루로 코팅된 식품(프라이드 치킨, 프라타, 감자튀김, 스낵 등)을 위한 튀김.

*유통기한: 처음 포장 상태에서 24개월

● 사양 Technical Specifications

매개변수 Parameter/Unit	사양 Specification	방법 Method
유리 지방산(팔마틱%)	0.1 최대	AOCS Ca 5a-40
슬립 녹는점(°C)	변수	AOCS Cc 3-25
수분 및 불순물(%)	0.1 최대	AOCS Ca 2b-28
과산화물 값(meg./kg)	1.0 최대	AOCS Cd 8-53
로딘 값(wijs)	변수	AOCS Cd 1-25
맛	단조로움	
색상(5/4" Lovibond)	2.5R 최대	AOCS Cc 13b-45



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

TECHNICAL DATE SHEET DEEP FRYING FAT MELTING POINT 39-42 CIPTA FRY BRAND

튀김기름



Description Deep Frying Fat is good quality fat (palm base) special for deep frying

Characteristics Light or clear color, solid in room temperature

Application Food Industry

Technical Data	Parameter/Unit	Specification	Method	Note
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.1 Max	AOCS Ca 5a-40	
	Peroxide Value (meg./kg)	1.0 Max	AOCS Cd 8-53	
	Melting Point (deg C)	39-42	AOCS Cc 3-25	
	Moisture & Impurities (%)	0.1 Max	AOCS Ca 2b-28	
	Iodine Value (WIJS)(gI2/100G)	45 Min	AOCS Cd 1-25	
	Colour (5¼" Lovibond)	2.5 R Max	AOCS Cc 13b-45	

Shelf Life 18 months

Storage

In a cool and dry place

Temperature 22°C-27°C

Away from direct sunlight and heat source

Away from odour source

Packing 1179 carton/20' @ 15 kg (3x5kg)

2275 carton/20' @ 10 kg

1550 carton/20' @ 15 kg

1118 carton/20' @ 20 kg

1719 pail/20' @ 10 kg

712 pail/20' @ 18 kg

Shipment

General Purpose Container

BUTTER OIL SUBSTITUTE

버터 오일 대용품

● 정보 Information

- 설명**
- 버터 오일을 대체하도록 설계된 고품질 특수 지방.
 - 버터 향이 강한 진한 노란색.
 - 뛰어난 베이킹 스루 효과로 일관성, 부드럽고 부드러운 질감 제공.
- 이점**
- 구운 제품에서 부드러움과 향상된 질감을 제공합니다. 반죽이 없으면 반죽이 딱딱해집니다.
 - 구운 제품의 입안감과 풍미 향상.
 - 버터를 대체할 수 있는 저렴한 가격이지만 품질은 동일합니다.

● 적용 Description

식품 음식과 베이커리 - 월케이크, 제과 크림, 토피, 팝콘, 구운 커피 원두에 적합하여 버터 향을 내고 최종 제품을 빛나게 합니다.

*유통기한: 처음 포장 상태에서 12개월

● 사양 Technical Specifications

매개변수 Parameter/Unit	사양 Specification	방법 Method
유리 지방산(팔마틱%)	0.1 최대	AOCS Ca 5a-40
슬립 녹는점(°C)	34-39	AOCS Cc 3-25
수분 및 불순물(%)	0.1 최대	AOCS Ca 2b-28
과산화물 값(meg./kg)	3.0 최대	AOCS Cd 8-53
로딘 값(wijs)	50분	AOCS Cd 1-25
맛	밀키 버터	
색상(5¼ th Lovibond)	7.0-8.0	AOCS Cc 13b-45



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

TECHNICAL DATA SHEET BUTTER OIL SUBSTITUTE MELTING POINT 36-39 OBESTE BUTTER BRAND

버터 오일 대용품



Description Butter Oil Substitute is good quality fat (palm base) to replace butter oil

Characteristics A slighty yellow-colored, smooth body and texture (solid in room temperature), have a strong buttery flavor

Application Bakery and cake, Food Industry

Techincal Data	Paramater/Unit	Specification	Method	Note
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.3 Max	AOCS Ca 5a-40	
	Peroxide Value (meg./kg)	3.0 Max	AOCS Cd 8-53	
	Melting Point (deg C)	36-39	AOCS Cc 3-25	
	Moisture & Impurities (%)	0.1 Max	AOCS Ca 2b-28	
	Iodine Value (WIJS)(gl2/100G)	48 Min	AOCS Cd 1-25	
	Colour (5¼” Lovibond)	7.0 - 8.0 R Max	AOCS Cc 13b-45	
	Flavour	Butter		

Ingredients RBD Palm Oil
Flavour
Emulsifier (E471)
Coloring (E160b, E100)
Antioxidant (E319)

Storage In a cool and dry place
Temperature 22°c-27°c
Away from direct sunlight and heat source
Away from odour source

Shipment General Purpose Container

Shelf Life 12 months

Packing 1179 carton/20' @ 15 kg (3x5kg)
2275 carton/20' @ 10 kg
1550 carton/20' @ 15 kg
1118 carton/20' @ 20 kg
1719 pail/20' @ 10 kg
712 pail/20' @ 18 kg

DEOILED CAKE

야자박

● 정보 Information

설명 용매 추출 코프라의 산물로 단백질과 섬유질이 높은 코프라를 사용합니다.

용도 동물 사료용 재료.



Certificate of analysis (COA)

시험성적서

Description By product from solvent extraction copra, that having high protein and high fiber

Application Ingredient for animal feeds

Type General Purpose

Technical Data	Parameter/Unit	Specification	Method	Note
	Free Fatty Acid (% as Lauric Acid)	0.1 Max	AOCS Ca 5a-40	
	Peroxide Value (meg./kg)	1.0 Max	AOCS Cd 8-53	
	Melting Point (deg C)	Variable	AOCS Cc 3-25	Adjustable
	Moisture & Impurities (%)	0.1 Max	AOCS Ca 2b-28	
	Iodine Value (WIJS)(gI2/100G)	Variable	AOCS Cd 1-25	Depend the MP
	Colour (5¼" Lovibond)	2.5 R Max	AOCS Cc 13b-45	

Shelf Life 12 months

Packing 15 ton/20' @ about 40 kg per woven bag

Storage In a cool and dry place

Shipment General Purpose Container

USED COOKING OIL

폐식용유

● 적용 Description

용도 바이오디젤/바이오항공유등



Certificate of analysis (COA) 시험성적서

Type of Oil USED COOKING OIL

Date 08 Januari 2025

Police Number L 9577 UL

Analysis Report	Paramater/Unit	Method	Result	Unit
	Free Fatty Acid (As. Palmitic)	AOCS Ca 5a-40	3,8790	%
	Iodine Value	AOCS Cd 1-25	49,91	g I2/100g
	Moisture	AOCS Ca 2b-28	1,8709	%
	Density		0,9086	