

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Маргарин столовий 60 %

згідно ДСТУ 4465:2005

Загальний опис: Маргарин столовий 60% являє собою високодисперсну жиру-водну емульсію, отриману способом охолодження та механічної обробки, в склад якої входять рослинні жири та олії, питна вода, сіль, емульгатори, харчові барвники, ароматизатори та інші харчові добавки.

Сфера застосування: Це універсальний маргарин, призначений для безпосереднього вживання для приготування їжі, виготовлення кондитерських, кулінарних та хлібобулочних виробів: різноманітні види пісочного та цукрового печива, пряники, здобні булочні вироби.

Збільшує об'єм, покращує пористість борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Забезпечує якісні властивості при випіканні, покращує форму та поверхність готових виробів, подовжує період зберігання готових виробів свіжими.

Склад продукту: Олія соняшникова частково гідрогенізована рафінована вибілена дезодорована та олія пальмова та її фракції рафіновані вибілені дезодоровані, вода питна, емульгатори (E471, E475, E476), сіль харчова, консервант сорбат калію (E202), лимонна кислота (E330), ароматизатор «масло-вершки», барвник β -каротин (E160a).

Органолептичні показники: Консистенція: пластична, однорідна.

Смак та запах: смак та запах чистий, характерний для внесеного ароматизатора, без стороннього присмаку.

Колір: від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

Фізико-хімічні показники:

Показник, одиниця виміру	Значення
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	17-23
Масова частка жиру, % не менше ніж	60,0
Масова частка вологи та летких речовин, % не більше ніж	27,8
Температура плавлення, °C	33-38
Масова частка солі, % не більше ніж	0,8
Пероксидне число, $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг, не більше ніж	5,0
Кислотність маргарину, °Кеттсторфера, не більше ніж	2,5
Сума транс-ізомерів жирних кислот, не більше ніж	18,0

Харчова цінність на 100 г продукту:

жирів	60,0
насичених	25,0
білків	0 г
вуглеводів	0 г
сіль	0,8 г
Калорійність	540 ккал/2219 кДж
Фасування	Ящики з гофрованого картону, які вистилають харчовими поліетиленовими пакетами.
Маса нетто	20 кг
Умови та терміни зберігання	У складських приміщеннях або холодильниках, при постійній циркуляції повітря, вологість повітря не більше 80%.
від 0 °C до + 5 °C	180 діб.
від 5 °C до + 10 °C	160 діб.