

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Маргарин столовий «Для тортів та кремів» 80 %

згідно ДСТУ 4465:2005

Загальний опис: Маргарин столовий «Для тортів та кремів» 80 % являє собою високодисперсну жиросодержачу емульсію, отриману способом охолодження та механічної обробки, в склад якої входять рослинні жири та олії, питна вода, емульгатори, ароматизатори та інші харчові добавки.

Сфера застосування: Маргарин «Для тортів та кремів» 80 % призначений для використання у мережі ресторанного господарства, для професійного виготовлення тортів та кремів, кондитерських та хлібобулочних виробів.

Переваги у використанні: -крем, збитий з цього маргарину має пишну структуру і однорідну консистенцію, приймає більшу кількість молочного цукрового сиропу на 20%;

- може широко застосовуватися для виготовлення кексів і бісквітів;
- має каркасообразуючі властивості, що забезпечують формостійкість прошарованого виробу, завдяки чому він використовується в приготуванні крему для прошарку між коржами;
- зменшення собівартості при високій якості кремових виробів;
- не вимагає змін технологічних схем і устаткування.

Склад продукту: Суміш олії пальмової та її фракцій, пальмоядрової та соняшникової олії переетерифіковані рафіновані вибілені дезодоровані, вода питна, емульгатори (E475, E471, соєвий лецитин E322), консервант сорбат калію (E202), антиоксиданти E320, E321, ароматизатор «Масло-вершки», регулятор кислотності лимонна кислота.

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, %	17-28
Масова частка жиру, % не менше	80,0
Масова частка води та летких речовин, % не більше	20,0
Температура плавлення, °C	27-38
Пероксидне число, ½ O ммоль/кг, не більше	5,0
Кислотність маргарину, °Кеттсторфера, не більше ніж	2,5
Масова частка транс-ізомерів жирних кислот, не більше ніж	2,0

Харчова цінність на 100 г продукту:

жирів	80,0
насичених	55,0
білків	0 г
вуглеводів	0 г
сіль	0,4 г
Калорійність	720 ккал/3012 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