

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Олеїн пальмовий рафінований вибілений дезодорований

ДСТУ 4438:2005

Загальний опис: Олеїн пальмовий виробляється шляхом рафінування, вибілювання і дезодорації.

Сфера застосування: пальмовий олеїн призначений для використання при виробництві маргаринової продукції, жирів кулінарних, кондитерських, хлібопекарських та для кондитерських і хлібобулочних виробів і молочних продуктів.

Склад: олеїн пальмовий рафінований вибілений дезодорований, антиоксиданти (E320, E321).

Органолептичні показники: Консистенція за температури $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$: рідка, рухома за всією масою.

Колір за температури $(18 \pm 2)^\circ\text{C}$: від білого до білого з жовтуватим відтінком.

Смак і запах: чистий смак, властивий знеособленому жиру, без стороннього присмаку і запаху.

Фізико-хімічні показники:

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	18-24
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
за температури 10°C	24-45
за температурі 15°C	11-25
при температурі 20°C	0-9
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг, не більше ніж	1
Масова частка жиру, % не менше ніж	99,9
Масова частка води та летких речовин, % не більше ніж	0,1
Масова частка транс-ізомерів жирних кислот, %, не більше ніж	2,0
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Енергетична цінність, (калорійність) ккал/100г	899

Пакування: Олеїн фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20кг.

Умови зберігання: у складських приміщеннях за постійної циркуляції повітря за відносної вологості не більше ніж 80%.

Мінімальний термін придатності:

Температура, $^\circ\text{C}$,		Термін придатності, міс
від	до	
-20	0	18
0	15	6

Можливе фасування в іншу тару або відвантаження наливом в автоцистерну.

Термін придатності олеїну пальмового рафінованого вибіленого дезодорованого нефасованого становить:

в рідкому стані за температури на $5 - 10^\circ\text{C}$ вище від температури плавлення, з дня виготовлення - 15 днів.