

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Саломас марки М 3-1

ДСТУ 5040:2008

Загальний опис: Цей жир отриманий з різних видів рослинних олій і жирів методом зміни жирнокислотного складу з подальшим очищенням і дезодорацією.

Застосування: використовується в кондитерській промисловості для виготовлення кондитерської глазури, відливання корпусів цукерок і інших кондитерських виробів. У молочній промисловості для виробництва спрейдів, рослинно-вершкових сумішей і маргаринів. Також можливе використання в якості шортенінга.

Склад: рослинні жири та олії: частково гідрогенізована соняшникова олія та олія пальмова і її фракції рафіновані, вибілені дезодоровані, антиоксиданти (Е320, Е321).

Органолептичні показники: Колір за температури від 15°C до 20°C: від білого до світло-жовтого. Смак і запах : Без смаку та запаху.

Фізико-хімічні показники:

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	35-37
Масова частка твердих триацилгліцеринів, % при температурі 10°C при температурі 20°C при температурі 30°C при температурі 35°C	80-90 60-68 21-28 6-11
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, ½ О ммоль /кг, не більше ніж	1,0
Масова частка жиру, % не менше ніж	99,8
Масова частка води та летких речовин, % не більше ніж	0,2
Масова доля нікелю, (мг/кг), не більше ніж	0,5
Енергетична цінність, ккал/100г	898

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

Умови зберігання: у складських приміщеннях за температури не вище 25 °C, за постійної циркуляції повітря та відносної вологості не вище ніж 80%.

Мінімальний термін придатності при різних температурах:

Температура, °C,		Термін придатності, міс
від	до	
-20	0	24
0	15	20
15	25	18