

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ
Саломас марки М 5
ДСТУ 5040:2008

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

Сфера застосування: використовується для виробництва кондитерської глазури і виробництва різних видів маргаринів. Також можливо використати при виробництві спреїв і у вигляді каркасного жиру для різних харчових продуктів.

Склад: рослинні жири та олії: соняшникова олія та олія пальмова та її фракції в змінних пропорціях рафіновані, гідрогенізовані, вибілені дезодоровані, антиоксиданти (Е 320, Е321).

Органолептичні показники:

Колір за температури від 15°C до 20°C: від білого до світло-жовтого.

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

Фізико-хімічні показники.

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	42-46
Масова частка твердих триацилгліцеридів, % при температурі 10°C при температурі 20°C при температурі 30°C при температурі 35°C	90-95 75-90 60-68 25-50
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, ммоль ½ O 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, (міліграм/кг), не більше	0,5
Енергетична цінність, ккал/100г	898

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

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