

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Стеарин пальмовий рафінований вибілений дезодорований

ДСТУ 4563:2006

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

Сфера застосування: стеарин пальмовий призначений для використання при виробництві маргаринової продукції, жирів кулінарних, кондитерських, хлібопекарських і для виробництва інших харчових продуктів, а також для процесу переетерифікації.

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

Органолептичні показники: Консистенція за температури 20°C: однорідна, тверда.

Колір за температури (15-20)°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, °C	51-56
Масова частка твердих триацилгліцеринів, % при температурі 10°C при температурі 20°C при температурі 30°C при температурі 35°C	50-84 58-71 12-55 8-45
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, ½ O ммоль/кг, не більше ніж	1,0
Масова частка жиру, % не менше ніж	99,9
Масова частка води та летких речовин, % не більше ніж	0,1
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Масова частка транс ізомерів жирних кислот, %, не більше ніж	2,0
Енергетична цінність, (калорійність) ккал/100г	899

Пакування: Стеарин пальмовий 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, °C,		Термін придатності, міс
від	до	
-20	0	24
0	15	18
15	25	12

Можливе фасування в іншу тару або відвантаження наливом в автоцистерну.

Строк зберігання стеарину пальмового рафінованого вибіленого дезодорованого нефасованого в рідкому стані за температури вище на 10°C від температури плавлення не більше 15 діб.