

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ
Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBR №7
по ТУ У 10.4-36617706-004:2019

Загальний опис: Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBR №7 отриманий з різних видів рослинних олій і жирів методом зміни жирнокислотного складу з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: при виробництві кондитерської, шоколадної глазури для борошняних кондитерських виробів, цукерок, морозива, пастильно-мармеладної продукції, при виробництві начинок цукерок.

Склад: рослинні жири та олії рафіновані вибілені дезодоровані: олії пальмова та пальмоядрова гідрогенізовані та переетерифіковані, емульгатор (E492), соєвий лецитин (E322).

Органолептичні показники: Консистенція за температури 18°C: однорідна, тверда.

Колір: від білого до кремового. Смак та запах: чистий смак, властивий знеособленому жиру, без стороннього присмаку і запаху.

Фізико-хімічні показники.

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	35-40
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 20°C	65-70
при температурі 30°C	34-64
при температурі 35°C	До 20
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	99,7
Масова частка води та летких речовин, % не більше ніж	0,3
Масова доля нікелю, (мг/кг), не більше ніж	0,5
Масова частка транс- ізомерів, %, не більше ніж	2,0
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Енергетична цінність, ккал/100г	897

Пакування: Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBR №7 фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20кг.

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

Мінімальний термін придатності:

Температура, °C		Термін придатності, міс
від	до	
-20	0	24
0	10	15
10	20	12