

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ
Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBS №10
по ТУ У 10.4-36617706-004:2019

Загальний опис: Замінник какао – масла «КАПРОЛАД» CBS №10 отриманий з пальмоядрової олії методом зміни жирнокислотного складу з подальшими процесами очищення і дезодорації.

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

Склад: олія пальмоядрова повністю гідрогенізована рафінована вибілена дезодорована.

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	38-42
Масова частка твердих фази, %	
при температурі 20°C	80-86
при температурі 25°C	60-64
при температурі 30°C	30-36
при температурі 35°C	8-16
при температурі 40°C	До 8
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, 1/2 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» CBS №10 фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20 кг.

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