

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBS №5

згідно ТУ У 10.4-36617706-004:2019

Загальний опис: Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBS №5 отриманий з пальмоядрової олії методом зміни жирнокислотного складу з подальшими процесами очищення та дезодорації.

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

Склад: Олія пальмоядрова повністю гідрогенізована рафінована вибілена дезодорована, емульгатор (E492), соняшниковий лецитин (E322).

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

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

Фізико-хімічні показники:

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	33-35
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 15°C	88-92
при температурі 20°C	70-76
при температурі 30°C	28-32
при температурі 35°C	6,0 max
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 і 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 № 5 фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими мішками. 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