

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBS №9

згідно ТУ У 10.4-36617706-004:2019

Загальний опис: Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBS №9 отриманий з пальмоядрового стеарину методом зміни жирно кислотного складу з подальшими процесами очищення і дезодорації.

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

Склад: стеарин пальмоядровий повністю гідрогенізований рафінований дезодорований.

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	33-35
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 15°C	94-97
при температурі 20°C	92-96
при температурі 30°C	53-58
при температурі 35°C	4-8
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, $\frac{1}{2}$ O ммоль/кг, не більше ніж	1,0
Масова частка жиру, % не менше ніж	99,7
Масова частка води і летких речовин, % не більше	0,3
Масова доля нікелю, (мг/кг), не більше	0,5
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Енергетична цінність, ккал/100г	897
Масова частка транс- ізомерів, %, не більше ніж	2,0
Енергетична цінність, ккал/100г	897

Пакування: Замінник какао-масла «КАПРОЛАД» CBS №9 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: м

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