

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» кондитерський жир марки 20МЛ №2 (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» кондитерський жир марки 20МЛ №2 (спеціальний) отриманий з суміші різних видів рослинних олій і жирів методом змішування з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: в пралінових, кремових начинках для батончиків та цукерок, шоколадних пастах та інших кондитерських виробів.

Склад: олія пальмова та її фракції в змінних пропорціях, олія високо олеїнова соняшникова рафіновані дезодоровані, антиоксиданти (Е304, Е306).

Органолептичні показники: Консистенція за температури 18°C: однорідна, мазеподібна. Допускається пластична.

Колір: від білого до світло-жовтого, рівномірний по всій масі.

Смак та запах: Чистий, властивий знеособленому жиру.

Фізико-хімічні показники.

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	30-36
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	20-35
при температурі 20°C	10-15
при температурі 25°C	4-10
при температурі 30°C	мах 6
при температурі 35°C	мах 3
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, ммоль ½ О ммоль/кг, не більше ніж	1,0
Масова частка жиру, % не менше ніж	99,8
Масова частка води та летких речовин, % не більше ніж	0,2
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	898

Пакування: Жир «КАПРО» кондитерський жир марки 20МЛ №2 (спеціальний) фасують в пакети типу «Bag-in-Box», а потім вкладають в картонні коробки масою нетто 20 кг.

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

Мінімальний термін придатності-

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