

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» кондитерський жир марки 21МЛ №1 (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» кондитерський жир марки 21МЛ №1 (спеціальний) отриманий з олії пальмової та її фракцій методом змішування з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: Застосовується в кондитерській промисловості при виробництві борошняних кондитерських виробів, начинках для вафель, цукерок, бісквітних виробів.

Склад: олія пальмова та її фракції рафіновані дезодоровані, емульгатор Е492, комплекс антиоксидантів (Е304, Е306) або (Е320, Е321).

Органолептичні показники: Консистенція за температури 18°C: однорідна, тверда. 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	31-35
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	44-54
при температурі 20°C	19-24
при температурі 30°C	4-7
при температурі 35°C	До 3,5
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 21МЛ №1 (спеціальний) фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20кг.

Умови зберігання: в 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	
-15	0	24
0	10	15
10	20	12