

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - кондитерський жир марки 21МЛ №6 (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» - кондитерський жир марки 21МЛ №6 (спеціальний) отриманий з пальмової олії та її фракцій з подальшими процесами очищення і дезодорації.

Сфера застосування: призначений для застосування в кондитерському виробництві при виготовленні шоколадних виробів, цукерок і начинок.

Склад: пальмова олія та її фракції рафіновані дезодоровані, антиоксиданти (Е304, Е 306).

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	33-36
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	62-72
при температурі 20°C	33-42
при температурі 30°C	6-12
при температурі 35°C	max 5
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	99,8
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 №6 (спеціальний) фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20кг.

Умови зберігання: в складських приміщеннях за постійної циркуляції 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