

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - кондитерський жир марки 21СТЛ ав (спеціальний)

по ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Цей жир отриманий з олій пальмової та пальмоядрової та їх фракцій з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: в кондитерській промисловості при виробництві кондитерських начинок для вафель, цукерок з високим вмістом горіхової олії. Добре поєднується з іншими жирами, які входять до складу начинки.

Склад: олії пальмова та пальмоядрова та їх фракції рафіновані вибілені дезодоровані, антиоксиданти (E304, E306) .

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	32-36
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 20°C	70-80
при температурі 25°C	53-63
при температурі 30°C	28-38
при температурі 35°C	4-11
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, ммоль 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 21СТЛ ав (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