

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

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

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Цей жир отриманий з різних видів рослинних олій і жирів методом зміни жирнокислотного складу з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: використовується в кондитерській промисловості для виготовлення кондитерської глазурі, відливання корпусів цукерок, пралінових начинок для цукерок, вафель та інших кондитерських виробів.

Склад: олія соняшникова частково гідрогенізована дезодорована та олія пальмова і її фракції, емульгатор Е492, антиоксиданти (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	35-37
Зміст твердої фази, %	
при температурі 10°C	73-80
при температурі 20°C	54-63
при температурі 30°C	18-25
при температурі 35°C	5-8
Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	0,2
Пероксидне число, 1/2 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
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Масова доля нікелю, (мг/кг), не більше ніж	0,5
Енергетична цінність, ккал/100г	898

Пакування: Жир «КАПРО» - кондитерський жир марки 21ТЛ №1 (спеціальний) фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20 кг.

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