

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - кондитерський жир марки 22МЛ №1 (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» - кондитерський жир марки 22МЛ №1 (спеціальний) отриманий в результаті процесу модифікації рослинних жирів та олії з подальшими процесами очищення та дезодорації.

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

Склад: олія пальмова та її фракції рафіновані переетерифіковані дезодоровані, антиоксиданти (E320, E321) або (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	36-40
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	48-55
при температурі 20°C	25-35
при температурі 30°C	10-20
при температурі 35°C	6-13
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 22МЛ №1 (спеціальний) фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20 кг.

Умови зберігання: 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