

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» кондитерський жир марки 22МЛ №5 (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» кондитерський жир марки 22МЛ №5 (спеціальний) отриманий з суміші різних видів рослинних олій і жирів в натуральному та модифікованому вигляді методом змішування з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: використовувати в пралінових, кремових начинках для батончиків та цукерок, шоколадних пастах та інших кондитерських виробів.

Склад: олії соняшникова та пальмова і її фракції частково гідрогенізовані рафіновані вибілені дезодоровані, емульгатор (Е492), антиоксиданти (Е306, Е304).

Органолептичні показники:

Консистенція: однорідна, мазеподібна.

Колір: від білого до світло-жовтого.

Смак і запах : чистий смак, властивий знеособленому жиру, без стороннього присмаку і запаху.

Фізико-хімічні показники.

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	36-39
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	3-9
при температурі 20°C	2-6
при температурі 35°C	До 1,5
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 (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