

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 40М №2 (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 40М №2 (спеціальний) отриманий з різних видів рослинних олій і жирів методом змішування з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: в виробництві борошняних кондитерських та кондитерських виробів, при виробництві маргаринової продукції, у кондитерській, хлібопекарській, молокопереробній промисловості.

Склад: рослинні олії рафіновані дезодоровані: олії соняшникова, високоолеїнова соняшникова, олеїн пальмовий, , антиоксиданти (E320, E321), піногасник (E900).

Органолептичні показники: Консистенція при 20°C: Мазеподібна, рухлива.

Допустимо випадіння осаду (не є бракувальним фактором для даного виду жиру).

Колір: від світло-жовтого до жовтого.

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

Прозорість: прозорий в розплавленому стані.

Фізико-хімічні показники.

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	5-14
Масова частка твердих триацилгліцеринів, % при температурі 20°C	0-4,0
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 жирних кислот, %, 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» - Кулінарний жир марки 40М №2 (спеціальний) фасують в картонні коробки, в які вкладаються пакети-вкладиші з комбінованих матеріалів з пробкою.

Маса нетто 20 кг.

Умови зберігання: у сухих складських приміщеннях за постійної циркуляції та притоку 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