

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 40М №4 (спеціальний)

по ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 40М №4 (спеціальний) отриманий з різних видів рослинних олій і жирів методом переетерифікації з подальшим очищенням і дезодорацією.

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

Склад: олії та жири рослинні рафіновані дезодоровані: олії пальмової та її фракцій та соняшникова рафінована дезодорована, піногасник E900, антиоксиданти (E320, E321).

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	18-27
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	24-25
при температурі 15°C	11-25
при температурі 20°C	0-9
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 спеціальний «КАПРО» - Кулінарний жир марки 40М №4 (спеціальний) фасують в картонні коробки, в які вкладаються пакети-вкладиші з комбінованих матеріалів з пробкою. Маса нетто 20кг.

Умови зберігання: в складських приміщеннях при постійної циркуляції повітря та відносної вологості не більше 80%.

Мінімальний термін придатності:

Температура, °C		Термін придатності, міс
від	до	
-15	0	24
0	10	15
10	20	12