

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 41Т №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: в виробництві борошняних кондитерських та кондитерських виробів, при виробництві маргаринової продукції, у кондитерській, хлібопекарській, молокопереробній промисловості.

Склад: рослинні жири та олії: пальмова та її фракції, соняшникова олії частково гідрогенізовані, рафіновані, дезодоровані, антиоксиданти (Е320, Е321).

Органолептичні показники: Консистенція: однорідна, тверда, допускається пластична.

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	31-35
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	55-65
при температурі 20°C	28-32
при температурі 30°C	5-10
при температурі 35°C	до 2
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
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Енергетична цінність, ккал/100г	898

Пакування: Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 41Т №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