

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 41Т (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 41Т (спеціальний) отриманий з різних видів рослинних олій і жирів методом зміни жирнокислотного складу з подальшими процесами очищення і дезодорації.

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

Склад: рослинні жири та олії: олія пальмова та її фракції 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	33-35
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	56-60
при температурі 20°C	32-36
при температурі 30°C	10-13
при температурі 35°C	3-6
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 доля нікелю, (мг/кг), не більше ніж	0,5
Вміст ефіру жирних кислот гліцидолу, мг/кг, не більше ніж	1,0
Енергетична цінність, ккал/100г	898

Пакування: Жир «КАПРО» - Кулінарний жир марки 41Т (спеціальний) фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20кг.

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