

СПЕЦИФІКАЦІЯ ПРОДУКТУ

Жир «КАПРО» - Шортенінг марки 51М (спеціальний)

згідно ТУ У 10.4-36617706-001:2019

Загальний опис: Жир «КАПРО» - Шортенінг марки 51М (спеціальний) отриманий з олії пальмової і її фракцій, пальмоядрової та соняшникової методом змішування з подальшим очищенням і дезодорацією.

Сфера застосування: в кондитерській та хлібопекарській промисловості при виробництві кондитерських та борошняних кондитерських виробів, печива, кексів, бісквітних виробів, начинки для вафель.

Склад: олії та жири рослинні рафіновані вибілені дезодоровані: олії пальмова та її фракції, пальмоядрова, соняшникова, емульгатор (Е471), антиоксиданти (Е304, Е306).

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

Колір: від білого до світло-жовтого, рівномірний по всій масі.

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

Фізико-хімічні показники.

Показник, одиниці виміру	Значення
Температура плавлення, °C	36-42
Масова частка твердих триацилгліцеринів, %	
при температурі 10°C	26-45
при температурі 20°C	20-28
при температурі 30°C	8-14
при температурі 35°C	До 10
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» - Шортенінг марки 51М (спеціальний) фасують в картонні коробки, що вистилають харчовими поліетиленовими пакетами. Маса нетто 20кг.

Умови зберігання: в 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