

Спецификация на продукт:	
Жир специального назначения LMS УНИВЕРСАЛЬНЫЙ	

1) Наименование продукта: Жиры специального назначения, в том числе кулинарные, кондитерские, хлебопекарные.

2) ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И СВОЙСТВА

✓ **Шортенинг для песочных изделий**

❖ Обеспечивает высокие органолептические показатели готовой продукции (приятный вкус и аромат, золотистый цвет) в течение всего срока годности;

❖ Позволяет получить пышную, насыщенную воздухом массу за счет высокой способности к аэрированию;

❖ Обеспечивает увеличение объема и рассыпчатую структуру готового изделия;

❖ Обладают высокой технологичностью

✓ **Производство хлебобулочных и кондитерских изделий**

❖ Позволяет получить хлебобулочные и кондитерские изделия с хорошим объемом, равномерной пористостью мякиша, приятным вкусом и ароматом;

❖ Увеличивает период свежести хлебобулочного изделия; •

❖ Улучшает реологические свойства (упругость, растяжимость, эластичность) и газодерживающую способность теста, вследствие чего изделие приобретает пышную и мягкую структуру;

❖ Повышает энергетическую ценность продукта;

❖ Обеспечивает получение устойчивой эмульсии и однородной пластичной массы.

✓ **Для частичной или полной замены молочного жира при производстве молочных**

продуктов: спредов (сливочно-растительного, растительно-сливочного, растительно-

жирового), сырных (твердых, полутвердых, мягких, рассольных) и сырных плавящихся

продуктов (ломтевых (копченых, колбасных), пастообразных (с различными

наполнителями), молокосодержащих консервов и сгущенных с сахаром, сырков и

десертов глазированных, сметанных, сквашенных продуктов и пастеризованных напитков,

продуктов творожных, крема с творогом, мороженого с заменителями молочного жира в

течение всего срока годности.

❖ Максимально приближен к молочному жиру по органолептическим показателям, физико-химическим и структурно-реологическим свойствам. Органично сочетаются с натуральным сырьем и применяемыми компонентами;

❖ При внесении до 20% дает отрицательный анализ на фитостерины

Общие технические условия», соответствует требованиям таможенного союза (ЕАС)

Органолептические показатели	
Вкус и запах:	Чистый вкус с характерным привкусом добавляемого животного жира, без постороннего привкуса
Консистенция при 18°C	Однородная, твердая, колющаяся. Допускается пластичная.
Цвет:	От белого до кремового
Прозрачность	Прозрачные в расплавленном состоянии
Физико-Химические показатели	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	Не более 0,3
Массовая доля жира, %:	Не менее 99,7
Температура плавления, °С	33 -37
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,5
Содержание твердых триглицеридов (ТТГ), %	
при 15°C	26-32
при 20 °С	16-22
при 25°C	9-14
при 30 °С	4-8
Температура застывания, °С	Не ниже 21
Микробиологические показатели	
БГКП (колиформы):	Не допускаются в 0,001 г продукта
Дрожжи, КОЕ/г, не более	$1 \cdot 10^3$
Плесень, КОЕ/г, не более:	$1 \cdot 10^2$
Сырье	
Жиры рафинированные дезодорированные	
Другое	
Срок хранения:	При относительной влажности воздуха не более 90%: - при температуре от +1 до +4°C – 9 месяцев - при температуре от минус 20 до 0°C – 12 месяцев
Упаковка:	Картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем, весом нетто от 5 до 20 кг