

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

Заменитель молочного жира «PETERMARIN Classic» 07 - это безводный жировой продукт. Производится путем управляемой кристаллизации жировой смеси с использованием специального оборудования, при соблюдении необходимых технологических параметров.

**Состав:** рафинированные дезодорированные растительные масла (пальмовое, модифицированные пальмовые, подсолнечное)

### Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта:

Жиры-100 г, белки- 0 г, углеводы- 0 г; 900 ккал / 3700 кДж

### Органолептические характеристики

|                            |                                                       |
|----------------------------|-------------------------------------------------------|
| Вкус и запах               | Чистые, без посторонних привкусов и запахов           |
| Консистенция при (18±2) °С | Однородная, плотная, пластичная                       |
| Цвет                       | От белого до светло-желтого, однородный по всей массе |

### Физико-химические характеристики

| Показатель                                                                           | Значение                    | Метод                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Кислотное число, мг КОН/г, не более                                                  | 0,4                         | ГОСТ 31933                 |
| Перекисное число, ммоль Уг О /кг, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более  | 2,0                         | ГОСТ Р 51487<br>ГОСТ 26593 |
| Массовая доля жира, %, не менее                                                      | 99,7                        | ГОСТ 32189                 |
| Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более                                   | 0,3                         | ГОСТ 32189                 |
| Температура плавления, °С                                                            | 30-36                       | ГОСТ 32189                 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот, не более, %                               | 2                           | ГОСТ 31754                 |
| Массовая доля насыщенных кислот, не более, %, в том числе пальмитиновой, не более, % | 50<br>38                    | ГОСТ 31663                 |
| Массовая доля твердых триглицеридов, %, при: 10°С<br>20°С<br>30°С<br>35°С            | 37-47<br>16-24<br>5-9<br><5 | ГОСТ 31757                 |

### Физико-химические характеристики

| Показатель                                                                                                        | Значение | Метод                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------|
|                                                                                                                   |          | определения                |
| Кислотность маргарина, °К, не более                                                                               | 2,5      | ГОСТ 32189                 |
| Перекисное число жира, выделенного из маргарина, ммоль Уг О/кг, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более | 2,0      | ГОСТ Р 51487<br>ГОСТ 26593 |

|                                                                                        |       |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| Массовая доля жира, %, не менее                                                        | 82,0  | ГОСТ 32189 |
| Массовая доля влаги, %, не более                                                       | 18,0  | ГОСТ 32189 |
| Массовая доля соли, %, не более                                                        | 1,5   | ГОСТ 32189 |
| Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °C                               | 32-36 | ГОСТ 32189 |
| Массовая доля трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из маргарина, не более, % | 2     | ГОСТ 31754 |
| Массовая доля насыщенных жирных кислот в жире, выделенном из маргарина, не более, %    | 55    | ГОСТ 31663 |
| Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, %, при: 10°C      | 28-38 | ГОСТ 31757 |
| 20°C                                                                                   | 11-19 |            |
| 30°C                                                                                   | 3-9   |            |
| 35°C                                                                                   | 1-5   |            |

#### **Содержание тяжелых металлов:**

Свинец - не более 0,1 мг/кг

Мышьяк - не более 0,1 мг/кг

Кадмий - не более 0,05 мг/кг

Ртуть - не более 0,05 мг/кг

Никель - не более 0,7 мг/кг

#### **Содержание микотоксинов:**

Афлатоксин ЕС - не более 0,005 мг/кг

#### **Содержание пестицидов:**

Гексахлорциклогексан ( $\alpha$  -,  $\beta$  -,  $\gamma$  -изомеры) - не более 0,05 мг/кг

ДАТ и его метаболиты - не более 0,1 мг/кг

#### **Содержание радионуклидов:**

Цезий-137 - не более 60 Бк/кг

Стронций-90 - не более 80 Бк/кг

**Микробиологические характеристики:**

БГКП - не допускаются в 0,001 г продукта

Патогенные, в том числе сальмонеллы - не допускаются в 25 г продукта

Дрожжи - не более 103 КОЕ/г

Плесени - не более 102 КОЕ/г

**Условия хранения и сроки годности:**

|                                                                                             |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| При температуре от минус 20 °С до 0 °С вкл.                                                 | 18 месяцев |
| При температуре свыше 0°С до плюс 20°С вкл.                                                 | 12 месяцев |
| Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от сильно пахнущих веществ. |            |