

Маргарин твердый «Столовый с Молочным вкусом и ароматом», 82%,

Спецификация

Область применения:

Применяется при производстве мучных кондитерских и хлебобулочных изделий для изготовления сдобных, песочных и других изделий.

При непосредственном употреблении в пищу продукт не оказывает вредного воздействия на здоровье.

Функциональные преимущества:

Высокожирный универсальный маргарин;

Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;

Обладает хорошей способностью к аэрированию при взбивании с сахаром/сахарной пудрой;

Хорошо связывает рецептурную жидкость, предотвращает расслоение тестовой массы;

Способствует образованию хорошей текстуры, высокого подъема изделий, гарантирует мелкодисперсную пористость мякиша;

Специально подобранный жировой состав и эмульгаторы, позволяют сохранять высокое качество готового изделия в течение всего срока годности.

Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода, эмульгаторы (E471, E475), соль поваренная пищевая, ароматизатор «Сливки-молоко», краситель E160a, регулятор кислотности лимонная кислота.

Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 82 г, энергетическая ценность - 740 ккал/3030 кДж.

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Методика определения	Значение
Вкус и запах	ГОСТ 32189-2013	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота
Цвет	ГОСТ 32189-2013	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция при (20±2)°C	ГОСТ 32189-2013	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке
Температура плавления жира, выделенного из маргарина °C	ГОСТ 32189-2013	33-37
Массовая доля поваренной соли, % не более	ГОСТ 32189-2013	1
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	ГОСТ 31757-2012	Летний период 19-22
		Зимний период 17-20
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	ГОСТ 32189-2013	18
Массовая доля жира, %, не менее		82
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)	50
Массовая доля трансизомеров от содержания жира в продукте, % не более	ГОСТ 31754-2012	2

Показатели безопасности

Показатель	Значение	Метод контроля
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг	10,0	ГОСТ Р 51487-99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа
Токсичные элементы		

Свинец, мг/кг не более	0,1	ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
Мышьяк, мг/кг не более	0,1	ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
Кадмий, мг/кг не более	0,05	ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
Ртуть, мг/кг не более	0,05	ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
Никель, мг/кг не более	0,7	ГОСТ 28414 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия
Железо, мг/кг не более	1,5	ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
Медь, мг/кг не более	0,1	ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
Микотоксины		
Афлатоксин В1, мг/кг не более	0,005	ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1
Пестициды		
Гексахлорциклогексан (α-, β-, γ-изомеры), мг/кг не более	0,05	ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ДДТ и его метаболиты, мг/кг не более	0,1	ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
Радионуклиды		
Цезий-137, не более	60 Бк/кг	ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Методы определения содержания цезия Cs-137
Стронций-90, не более	80 Бк/кг	ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Методы определения содержания цезия Sr-90
Микробиологические показатели		
БГКП (колиформы)	Не допускаются в 0,01 г	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
Дрожжи, КОЕ/г	Не более 5*10 ²	ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов. ГОСТ ИСО 21527-1-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов
Плесени, КОЕ/г	Не более 50	
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Информация о содержании аллергенов

Аллергены и соответствующая продукция	Аллергены, которые используются в качестве ингредиента, носителя, растворителя или технологической пищевой добавки Да/Нет	Дополнительная информация
Арахис и продукты его переработки	нет	-
Аспартам и аспартам-ацесульфама соль	нет	-
Горчица и продукты ее переработки	нет	-
Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы	нет	-
Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки	нет	-
Кунжут и продукты его переработки	нет	-
Люпин и продукты его переработки	нет	-
Моллюски и продукты их переработки	нет	-
Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)	нет	-
Орехи и продукты их переработки	нет	-
Ракообразные и продукты их переработки	нет	-
Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды)	нет	-
Сельдерей и продукты его переработки	нет	-
Соя и продукты ее переработки	нет	Продукт может содержать следы соевого лецитина, так как производится на линиях, где применяется соевый лецитин
Яйца и продукты их переработки	нет	-

Сроки годности, температуры, условия хранения и транспортировки

t хранения, °C	Сроки годности, сутки
от -20 до 0 вкл.	360
от +1 до +6 вкл.	300
от +7 до +15 вкл.	120

Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом. Не допускается перевозка и хранение вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой маргариновой продукции. Перевозка должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту пищевой масложировой продукции от загрязнения.