

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Маргарин для выпечки «CRUSTO Vita» (33) - это эмульсионный жировой продукт, производится путем кристаллизации водно-жировой эмульсии с использованием специально предназначенного для производства маргаринов оборудования, при соблюдении необходимых технологических параметров. Кроме стандартного маргарина, имеющего полный состав, маргарин имеет следующие разновидности, обозначенные индексами или их комбинацией:

(K) - не содержит красителя;

(A) - не содержит ароматизатора;

(P) не содержит ароматизатора и красителя;

(E) - не содержит консерванта E211;

(Z) - не содержит консервантов

Состав: рафинированные дезодорированные растительные масла (пальмовое, модифицированное пальмовое, подсолнечное), вода, эмульгаторы (E471, E433, E322), соль, консерванты (E2001 E2110, ароматизатор3, краситель (E160a)4, регулятор кислотности (E330)

Пищевые добавки

E471: моно- и диглицериды жирных кислот

G433:твин 80

E322:соевый лецитин

E200: сорбиновая кислота

E211:бензоат натрия

E160a: фкаротин

E330:лимонная кислота

Функциональное предназначение

Маргарин предназначен для промышленного применения в хлебобулочной и кондитерской промышленности при производстве печенья, пирожных, коржей для тортов, песочных полуфабрикатов, кек сов и других кондитерских изделий

Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта:

Жиры-82 г, белки-0 г, углеводы-0 г; 738 ккал/ 3034 кДж.

Органолептические характеристики

Вкус и запах

Чистые или сливочные, без посторонних привкусов и запахов

Консистенция при (20±2С)	Однородная, плотная, пластичная
Цвет	Белый или от светло-жёлтого до жёлтого, однородный по всей массе [

Физико-химические характеристики

Показатель	Значение	Метод
Кислотность маргарина, °К, не более	2,5	ГОСТ 32189
Перекисное число жира, выделенного из маргарина, ммоль /г О/кг, при отгрузке с предприятия-изготовителя, не более	2,0	ГОСТ Р 51487 ГОСТ 26593
Массовая доля жира, %, не менее	82,0	ГОСТ 32189
Массовая доля влаги, %, не более	18,0	ГОСТ 32189
Массовая доля соли, %	0,15-0,25	ГОСТ 32189
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	30-36	ГОСТ 32189
Массовая доля трансизомеров жирных кислот в жире, выделенном из маргарина, не более, %	1	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°С	35-45	ГОСТ 31757
20°С	11-19	
30°С	2-8	
35°С	<4	

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 (α -, β -, γ -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

Не содержит ГМО

Условия хранения и сроки годности:

Разновидность маргарина	Все, кроме (E), (Z)	(E).	(?)
При температуре от минус 20 °С до 0 °С вкл.	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев
При температуре свыше 0 °С до плюс 15 °С вкл.	8 месяцев	4 месяца	-
При температуре свыше 0 °С до плюс 10 °С вкл.	-	-	4 месяца
При температуре свыше 10 °С до плюс 15 °С вкл.	-	-	2 месяца

Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.