

Спецификация

Наименование: Маргарин твердый "Столовый с молочным вкусом и ароматом" 82%

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	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с	гост 32189-2013

	легкоймолочной нотой, допускается топленая нота		
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе		гост 32189-2013
Консистенция при (20±2)0C	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая, сухая на вид. Допускается матовая поверхность и неоднородность при введении пищевкусовых добавок (взбивных агентов), исчезающая при механической обработке		ГОСТ32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	82		гост 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	18		гост 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1		гост 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина,	33 - 38		гост 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°C	Летний период 16 -19	Зимний период 13 - 16	гост 32189-2013
Массовая доля насыщенных жирных кислот% не более	55		гост 31663-2012 (ISO 5508-90)
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	2		гост 31754-2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

От -20 до 0 вкл.	360 суток
Свыше + 1 до +6 вкл.	300 суток
Свыше +7 до+ 15 вкл.	120 суток

Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.