

Маргарин твердый «Столовый Универсальный», 75%,

Спецификация

Область применения:

Применяется в хлебопекарном производстве при изготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, используется в кулинарии.

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

Функциональные преимущества:

Низкожирный маргарин;

Равномерно распределяется в тесте;

Готовые изделия обладают приятным вкусом и ароматом;

Придает привлекательный вид изделиям.

Основные ингредиенты (состав):

Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, соевый лецитин), соль пищевая, ароматизатор, краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота.

Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры - 75 г, энергетическая ценность - 680 ккал/2780 кДж.

Органолептические и физико-химические показатели:

Показатель	Значение	Методика определения
Вкус и запах	Чистые, с привкусом и запахом сливок с легкой молочной нотой, допускается топленая нота	ГОСТ 32189-2013
Цвет	Светло-желтый, однородный по всей массе	ГОСТ 32189-2013
Консистенция при (20±2)°С	Пластичная, плотная, однородная, поверхность среза блестящая или слабо блестящая, сухая на вид.	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля жира, %, не менее	75	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	25	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля поваренной соли, % не более	1	ГОСТ 31933-2012
Температура плавления жира, выделенного из маргарина, °С	33 - 38	ГОСТ 32189-2013
Массовая доля твердых триглицеридов в жире, выделенном из маргарина, % при 20°С	Летний период 16 - 19 Зимний период 13 - 16	ГОСТ 32189-2013
Максимальное содержание насыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта, %	50	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)
Максимальное содержание трансизомеров жирных кислот в жировой фазе продукта, %	2	ГОСТ 31754-2012

Сроки годности, температуры и условия хранения

От -20°С до 0°С включительно	360 суток
От +1°С до +6°С включительно	300 суток
От +7°С до +15°С включительно	120 суток
Не подвергать действию прямых солнечных лучей. Хранить отдельно от продуктов, обладающих резким специфическим запахом.	