

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Заменитель молочного жира № 717

ТУ 9142-008 -65823439-2013

Соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

Производитель: Россия

Общее назначение: Используется для частичной или полной замены молочного жира в молочной промышленности. Используется при производстве кондитерских изделий.

Функциональные особенности: Обеспечивает требуемые органолептические и физико-химические показатели готовой продукции. Не содержит холестерина. Производится с добавлением эмульгаторов, что помогает использовать имеющиеся на предприятии технологии без изменений. Позволяет заменять в рецептурах молочный жир, за счёт чего снижается себестоимость продукции.

Основные ингредиенты: Рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы - Е471, Е322; антиокислители - Е320, Е321.

Пищевая ценность в 100 г продукта: жиры – 99,7 г., энергетическая ценность – 900 ккал/3690 кДж.

Сертификат анализа:

Показатель	Методика определения	Значение
Вкус и запах	ГОСТ 32189-2013, И.СОЛПРО.ДУК.02	Чистый, обезличенный
Цвет	И.СОЛПРО.ДУК.02	От белого до светло-желтого, однородный по всей массе
Консистенция при 18°C	ГОСТ 32189-2013, И.СОЛПРО.ДУК.02	Однородная, плотная, пластичная. Допускается мазеобразная.
Массовая доля жира, %, не менее	ГОСТ 32189-2013	99,7
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более		0,3
Кислотное число, мг КОН/г, не более	ГОСТ 31933-2012	0,2
Температура плавления, °C	ГОСТ 32189-2013	32-35
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)	44
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	ГОСТ 31754-2012	2

Массовая доля твердых триглицеридов, %

Температура, °C	ТТГ, %	Методика определения
10	43-49	ГОСТ 31757-2012
15	30-36	
20	18-22	
25	8-12	
30	3-7	
35	0-4	

Показатели безопасности

Показатель	Значение	Метод контроля
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	1,0	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 0,001 г	ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
Дрожжи, КОЕ/г	Не более $1 \cdot 10^3$	ГОСТ 10444.12-88 «Продукты

Плесени, КОЕ/г	Не более $1 \cdot 10^2$	пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» ГОСТ Р ИСО 21527-1-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов.
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г	ГОСТ Р 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	Дополнительная информация
Соя и продукты ее переработки	да	Продукт содержит Е 322 (соевый лецитин)

Сроки годности, температуры и условия хранения

t хранения, °C	Сроки годности, мес
От минус 20 до 0	24
Свыше 0 до 6 вкл.	20
Свыше 6 до 20 вкл.	12
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 масложировой продукции. Перевозка должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, конструкция грузовых отделений транспортных средств должна обеспечивать защиту пищевой масложировой продукции от загрязнения.	

Упаковка: ящик из гофрированного картона с полимерным мешком-вкладышем. Упаковка, контактирующая с продуктом соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «Об безопасности упаковки» Масса нетто 20 кг, брутто 20.5 кг.