

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Жир комбинированный (аналог молочного жира)

ГОСТ 28414-89 «Жиры для кулинарии, кондитерской промышленности».

Сертификат анализа:

Органолептические показатели	
Вкус и запах	Чистый вкус с характерным привкусом добавляемого животного жира, без постороннего привкуса
Консистенция при 18°C	Однородная, твердая, колющаяся. Допускается пластичная.
Цвет	От белого до кремового
Прозрачность	Прозрачные в расплавленном состоянии
Физико-Химические показатели	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %	Не более 0,3
Массовая доля жира, %	Не менее 99,7
Температура плавления, °C	33 -37
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,5
Содержание твердых триглицеридов (ТТГ), %	
при 15°C	26-32
при 20 °C	16-22
при 25°C	9-14
при 30 °C	4-8
Температура застывания, °C	Не ниже 21
Микробиологические показатели	
БГКП (колиформы)	Не допускаются в 0,001 г продукта
Дрожжи, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Плесень, КОЕ/г, не более	1*10 ²
Другое	
Срок хранения	При относительной влажности воздуха не более 90%: - при температуре от +1 до +4°C – 9 месяцев - при температуре от -20 до 0°C – 12 месяцев
Упаковка	Картонные коробки с полиэтиленовым вкладышем, весом нетто от 5 до 20 кг