

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Жир кулинарный "Фритюрный"

СОРТ: ТУ 9142-007-65823439-2013

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

Производитель: Россия

Общее назначение: Предназначен для обжаривания продуктов в сети общественного питания, для жарения пирожков, пончиков, картофеля-фри, для промышленной переработки в производстве «хрустящего картофеля» и чипсов. Широко используется в кондитерском производстве для изготовления вафель, начинок и снеков.

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

Функциональные особенности: Высококачественный жировой продукт, обладает высокой окислительной стабильностью. Обеспечивает образование аппетитной золотистой корочки. Подчеркивает вкус и аромат приготовленного блюда. Жир гораздо более устойчив к процессу жарки, чем растительное масло, что является важнейшим фактором экономии и качества.

Основные ингредиенты: Рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (фракции пальмового масла, пальмовое масло).

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
Прозрачность	И.СОЛПРО.ДУК.02	Прозрачный в расплавленном состоянии, без посторонних включений
Массовая доля жира, %, не менее		99,7
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	ГОСТ 32189-2013	0,3
Кислотное число, мг КОН/г, не более	ГОСТ 31933-2012	0,2
Температура плавления, °С	ГОСТ 32189-2013	31 – 34
Твердость по Каминскому, 15°C, г/см	ГОСТ 32189-2013	170 – 210
Массовая доля насыщенных жирных кислот % не более	ГОСТ 31663-2012 (ISO 5508-90)	55
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % не более	ГОСТ 31754-2012	2

Массовая доля твердых триглицеридов, %

Температура, °С	ТТГ, %	Методика определения
10	60 – 65	ГОСТ 31757-2012
15	46 – 50	
20	29 – 33	
25	16 – 20	
30	7 – 11	
35	0 – 3	

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:		
Гексахлорциклопексан (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 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.
Плесени, КОЕ/г	Не более $1 \cdot 10^2$	
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	-	может содержать следы соевого лецитина

Сроки годности, температуры и условия хранения:

t хранения, °С	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 «О безопасности упаковки». Масса нетто 20 кг, брутто 20,5 кг.