

Жири кондитерські
«ФЕТТІФІЛ»



Жири рослинні «ФЕТТІФРАЙ»



Замінники молочного
жиру «ФЕТТІМІЛК»



Жири кондитерські
та рослинні



Маргарини столові



Маргарини для
листокового тіста



Олії тропічні



ЩЕДРО

Жири кондитерські



-
- «ФЕТТИФІЛ» H2 TF-21
 - «ФЕТТИФІЛ» H2 TF-61
 - «ФЕТТИФІЛ» H1 TF-31
 - «ФЕТТИФІЛ» SS1 TF-31
 - «ФЕТТИФІЛ» S1 TF- 41
-

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н2ТФ–21

СКЛАД

Олія пальмоядрова і пальмова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321 або Е306, Е04). Не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ–21 є повністю рослинним частково лауриновимначиночним жиром. Спеціально розроблений для використання в начинках з високим вмістом горіхового масла. «Феттіфіл» Н2ТФ–21 дає відмінну стабільність проти посивіння, має хороші органолептичні властивості і швидку кристалізацію. Рекомендований для використання в праліне з шоколадом, на основі масла какао і його еквівалентів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Однорідна, тверда.

Колір

Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО–ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2\text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	30–34
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10°C	65–70
при 20°C	38–42
при 25°C	17–22
при 30°C	3,5–8
при 35°C	Макс. 1
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ–21 упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.

Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н2ТФ-61

СКЛАД

Олія пальмоядрова і пальмова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321 або Е306, Е304). Не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ-61 є повністю рослинним частково лауриновимначиночним жиром. Спеціально розроблений для використання в начинках з високим вмістом горіхового масла. «Феттіфіл» Н2ТФ-61 дає відмінну стабільність проти посивіння, має хороші органолептичні властивості і швидку кристалізацію. Рекомендований для використання в праліне з шоколадом, на основі масла какао і його еквівалентів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$

Однорідна, тверда.

Колір

Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– води і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	37-39
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при $10 ^\circ \text{C}$	58 – 68
при $20 ^\circ \text{C}$	32 – 42
при $25 ^\circ \text{C}$	25 – 35
при $30 ^\circ \text{C}$	15 – 23
при $35 ^\circ \text{C}$	Макс. 13
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ-61 упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.

Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н1ТФ-31

СКЛАД

Олія пальмова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321 або Е304, Е306). Не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл Н1ТФ-31» є повністю рослинним нелауринованим жиром. Застосовується у виробництві кондитерських виробів, шоколадних виробів, корпусів цукерок і батончиків, пралінових начинок, вафельних начинок, печива типу сендвіч.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Однорідна, тверда.

Колір

Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– води і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	30 – 34
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10°C	55 – 60
при 20°C	34 – 40
при 25°C	24 – 32
при 30°C	14 – 21
при 35°C	Макс. 13
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н1ТФ-31 упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.

Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» SS1TF-31

СКЛАД

Олія пальмова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321) або (Е304, Е306). Не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфіл» SS1TF - 31 є повністю рослинним нелауриновим жиром. Застосовується у виробництві кондитерських виробів, шоколадних виробів, корпусів цукерок, вафельних начинок, печива типу сендвіч.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Однорідна, пластична, допускається тверда.

Колір

Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– води і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2\text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	36 – 40
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10°C	48 – 55
при 20°C	25 – 35
при 25°C	16 – 26
при 30°C	10 – 18
при 35°C	6 – 12
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» SS1TF - 31 упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» S1TF-41

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321 або Е306, Е304). Не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» S1TF-41 є повністю рослинним нелауринові жиром. Застосовується при виробництві м'яких кремових начинок для цукерок, пастоподібних продуктів (шоколадних, молочних і горіхових паст), а також для начинок хлібобулочних і листових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Однорідна, мазеподібна.

Колір

Відбілого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– води і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	37 – 39
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10°C	20–30
при 20°C	10–15
при 25°C	7–12
при 30°C	Max 7
при 35°C	Max 4
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» S1TF-41 упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

ЩЕДРО

РОСПУД

ЖИРНИ



-
- «ФЕТТИФРАЙ» FTF-11
 - «ФЕТТИФРАЙ» STF-11
 - «ФЕТТИФРАЙ» FTF-21
-

Жир рослинний «ФЕТТІФРАЙ» FTF–11

СКЛАД

Олеїн пальмовий, олія соняшникова та високоолеїнова соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е319), піногасник (Е900).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 11 являє собою безводну суміш рослинних олій і жирів з введенням антиоксиданту і піногасника. Жир містить не більше 2% транс-жирних кислот, має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Застосовується для обсмажування картоплі, заморожених і охолоджених напівфабрикатів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$

Мазеподібна, рухлива. Припустимо випадання осаду (що не є бракувальним фактором для даного виду жиру).

Колір

Від світло-жовтого до жовтого

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	5 – 14
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20 ^\circ \text{C}$	0 – 4,0
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин, не менше	7
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 11 упаковують в герметичну упаковку «**bag in box**» – масою нетто **9,0 кг; 13,8 кг; 18,0 кг**. Нефасований жир може транспортуватися залізничними або автоцистернами.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців**.

Жир рослинний «ФЕТТІФРАЙ» STF-11

СКЛАД

Олеїн пальмовий, олія соняшникова та високоолеїнова соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е319), піногасник (Е900).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» STF – 11 являє собою безводну суміш рослинних олій і жирів з введенням антиоксиданту. Жир містить не більше 2% транс-жирних кислот, має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Застосовується для виробництва снєків, чіпсів, обсмажування напівфабрикатів і борошняних кондитерських виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Однорідна, пластична або мазеподібна. Допускається неоднорідна, крупінчата.

Колір

Від світло-жовтого до жовтого

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	18 – 25
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C	3,0 – 8
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин, не менше	12
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» STF – 11 упаковують в гофрокороб масою **нето 20 кг**; та герметичну упаковку **«bag in box»** – масою **нето 9,0 кг; 13,8 кг; 18,0 кг**. Нефасований жир може транспортуватися залізничними або автоцистернами.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців**.

Жир рослинний «ФЕТТІФРАЙ» FTF-21

СКЛАД

Олеїн пальмовий, олія соняшникова та високоолеїнова соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е319), піногасник (Е900).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 21 являє собою безводну суміш рослинних олій і жирів з введенням антиоксиданту і піногасника. Жир містить не більше 2% транс-жирних кислот, має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Застосовується для обсмажування картоплі, заморожених і охолоджених напівфабрикатів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Мазеподібна, рухлива. Припустимо випадання осаду (що не є бракувальним фактором для даного виду жиру).

Колір

Від світло-жовтого до жовтого

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2
Перекисне число $1/2\text{ O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	18 – 25
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C	1,0 – 4,0
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин, не менше	12
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Феттіфрай» FTF – 21 упаковують в герметичну упаковку «**bag in box**» – масою нетто **9,0 кг; 13,8 кг; 18,0 кг**. Нефасований жир може транспортуватися залізничними або автоцистернами.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців**.

ЩЕДРО

Замінник молочного
жирів



-
- «ФЕТТІМІЛК» 02АК
 - «ФЕТТІМІЛК» 03АК
 - «ФЕТТІМІЛК-СИР» 01АК
 - «ФЕТТІМІЛК-СИР» 02АК
 - «ФЕТТІМІЛК-АЙС» 01
-

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК» О2АК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» О2АК призначений для заміни молочного жиру в молочній промисловості при виробництві рослинно-вершкових масел, сметани, плавленого сиру, сирних сирків, згущеного молока, а також при виготовленні кулінарних, кондитерських і хлібобулочних виробів. Збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

СКЛАД

Жир рослинний переестерифікований рафінований дезодорований, емульгатор (Е471), природний барвник бета-каротин, ароматизатор «Масло вершкове», антиоксидант (Е320, Е321). Ароматизатор і природний барвник вводяться в залежності від рецептури, і в найменуванні жиру використовуються індекси: А – з введенням ароматизатора;
К – з введенням барвника;
АК – з введенням ароматизатора і барвника;
Без індексу – без введення ароматизатора і барвника.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.
Однорідна, тверда, пластична або мазеподібна. Допустима крупінчата.
Від білого до жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2 \text{ O моль/кг}$, не більше

Температура плавлення, $^\circ \text{C}$

Температура застигання, $^\circ \text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при $10 ^\circ \text{C}$

при $20 ^\circ \text{C}$

при $30 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

ТЖК $\leq 2\%$ (trans free)

Е	Т
99,7	99,7
0,3	0,3
0,4	0,4
3,0	3,0
35 – 38	34 – 36
20 – 25	20 – 26
48 – 54	50 – 56
20 – 25	20 – 26
5 – 10	5 – 10
1 – 4	1 – 4
897	897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» О2АК упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Замінник молочного жиру повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 18 місяців.**

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК» ОЗАК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» ОЗАК призначений для заміни молочного жиру в молочній промисловості при виробництві комбінованих масел, вершків, кисломолочних продуктів, сирного продукту, сметанного продукту, сирних сирків, морозива, молочних консервів, в кондитерській промисловості – для виробництва вафель, начинок для цукерок, крему для тортів.

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова рафіновані дезодоровані, в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор (E471), антиоксидант (E320, E321). Можливе введення натурального барвника бета-каротину і ароматизатора «Вершкове масло». Ароматизатор і природний барвник вводяться в залежності від рецептури, і в найменуванні жиру використовуються індекси:

А – з введенням ароматизатора;

К – з введенням барвника;

АК – з введенням ароматизатора і барвника;

Без індексу – без введення ароматизатора і барвника.

Залежно від жирнокислотного складу існує 5 видів замітника молочного жиру «Феттімільк» ОЗАК

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд

Смак і запах

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Колір

Однорідний по всій масі.

Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.

Однорідна, тверда, пластична або мазеподібна. Допустима крупінчата.

Від білого до жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ\text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при 10°C

при 20°C

при 30°C

при 35°C

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

А

99,7

0,3

0,4

3,0

34 – 36

45–50

24–28

5 – 7

1 – 3

897

Е

99,7

0,3

0,4

3,0

34–36

40 – 48

20 – 26

5 – 8

1 – 3

897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк» ОЗАК упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Замінник молочного жиру повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 18 місяців.**

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК-СИР» О1АК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О1АК призначений для заміни молочного жиру в молочній промисловості при виробництві рослинно-вершкових масел, сметани, плавленого сиру, сирних сирків, згущеного молока, а також при виготовленні кулінарних, кондитерських і хлібобулочних виробів. Збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова рафіновані дезодоровані, в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор (Е 471), лецитин соєвий, антиоксидант (Е320, Е321). Можливе введення натурального барвника бета-каротину і ароматизатора. Ароматизатор і природний барвник вводяться в залежності від рецептури, і в найменуванні жиру використовуються індекси: А – з введенням ароматизатора; К – з введенням барвника; АК – з введенням ароматизатора і барвника; Без індексу – без введення ароматизатора і барвника.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.
Однорідна, тверда, пластична або мазеподібна. Допустима крупінчата.
Від білого до жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру,%, не менше

– вологи і летких речовин,%, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ \text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при $10 ^\circ \text{C}$

при $20 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	В
– жиру,%, не менше	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	3,0	3,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	30 – 33	32–36
Вміст твердих тригліцеридів, %		
при $10 ^\circ \text{C}$	41–51	50 – 55
при $20 ^\circ \text{C}$	20–24	25 – 30
при $35 ^\circ \text{C}$	0,5 – 3,0	0,5 – 3,0
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О1АК упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Замінник молочного жиру повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 18 місяців.**

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК-СИР» О2АК

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О2АК призначений для заміни молочного жиру в молочній промисловості при виробництві твердого сирного продукту, сметани, плавленого сиру, сирних сирків, згущеного молока, а також при виготовленні кулінарних, кондитерських і хлібобулочних виробів. Збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова рафіновані дезодоровані, в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор (Е 471), лецитин соєвий, антиоксидант (Е 320, Е 321). Можливе введення натурального барвника бета-каротину і ароматизатора. Ароматизатор і природний барвник вводяться в залежності від рецептури, і в найменуванні жиру використовуються індекси: А – з введенням ароматизатора; К – з введенням барвника; АК – з введенням ароматизатора і барвника; Без індексу – без введення ароматизатора і барвника.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.
Однорідна, тверда, пластична або мазеподібна. Допустима крупінчата.
Від білого до жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру,%, не менше

– вологи і летких речовин,%, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ \text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при $10 ^\circ \text{C}$

при $20 ^\circ \text{C}$

при $30 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	Е	Т
– жиру,%, не менше	99,7	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	3,0	3,0	3,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	34 – 36	34–36	28–35
Вміст твердих тригліцеридів, %			
при $10 ^\circ \text{C}$	41–51	41–51	38 – 48
при $20 ^\circ \text{C}$	20–28	21–25	17 – 21
при $30 ^\circ \text{C}$	15 – 18	16 – 18	4–8
при $35 ^\circ \text{C}$	1–3	1–3	Макс 3,0
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Сир» О2АК упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Замінник молочного жиру повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 18 місяців.**

Замінник молочного жиру «ФЕТТІМІЛК-АЙС» О1

ПРИЗНАЧЕННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Айс» О1 призначений для заміни молочного жиру при виробництві морозива і глазури для морозива. Повністю сумісний з тваринним жиром, не має негативної евтектики, підвищує збивання, покращує структуру і консистенцію морозива. Збільшує термін зберігання готового морозива і підвищує його стійкість до танення.

СКЛАД

Олії пальмова та пальмоядрова рафіновані дезодоровані, антиоксидант (Е304, Е306). Можливе введення барвника бета-каротину та ароматизатору.

Ароматизатор і природний барвник вводяться в залежності від рецептури, і в найменуванні жиру використовуються індекси:

А – з введенням ароматизатора;

К – з введенням барвника;

АК – з введенням ароматизатора і барвника;

Без індексу – без введення ароматизатора і барвника.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд

Смак і запах

Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$

Колір

Однорідний по всій масі.

Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.

Однорідна, тверда, пластична або мазеподібна. Допустима крупінчата.

Від білого до жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ \text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при $10 ^\circ \text{C}$

при $20 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

ТЖК $\leq 2,0\%$ (trans free)

99,7

0,3

0,2

1,0

32 – 36

45,0–50,0

12,0–20,0

4,0 – 7,0

897

ПАКУВАННЯ

Замінник молочного жиру «Феттімільк-Айс» О1 упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Замінник молочного жиру повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 18 місяців.**

ЩЕДРО

кондитерські
та рослинні

Жири



-
- «Шортенінг кондитерський»
 - «ДЛЯ НАЧИНОК»
 - «ДЛЯ НАЧИНОК-Т»
 - Для вафельних і прохолодних начинок
 - Для шоколадних виробів, цукерок
 - «ОЛІВІЯ ГЛАЗУР ЛЮКС»
 - Жири «ТВЕРДИЙ» і «ТВЕРДИЙ ЛЮКС»
 - «ФРИТЮРНИЙ»
 - «ДЛЯ ЖАРКИ»
 - «УНІВЕРСАЛЬНИЙ»
-

Жир рослинний «Шортенінг кондитерський»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор (E471), антиоксидант (натуральний / синтетичний).
ліснує наступна лінійка:

- А - з вмістом транс-ізомерів більш - 20%;
- В - з вмістом транс-ізомерів менш - 20%;
- TF - з вмістом транс-ізомерів не більш - 1%

Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Шортенінг кондитерський» застосовується для випічки борошняних кондитерських виробів: цукрових, здобних сортів печива, кексів, випечених напівфабрикатів, тортів і тістечок. Високотехнологічний безводний продукт, що перевершує маргарини за своїми характеристиками. Прекрасно розподіляється в тісті, проявляє високі емульгуючі і абсорбуючі властивості. Має збалансований жировий склад. Застосування даного жиру дозволяє зміцнити структуру тесту, збільшити обсяг готових виробів, зменшити їх ламкість при транспортуванні і, при необхідності, скоротити час випічки. Дозволяє збільшити терміни зберігання.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Пластична, тверда, однорідна.
Від білого до світло-жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

- жиру, %, не менше
- вологи і летких речовин, %, не більше
- Кислотне число, мг КОН / г, не більше
- Перекисне число $1/2 \text{O}$ моль / кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ \text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при $10 ^\circ \text{C}$

при $20 ^\circ \text{C}$

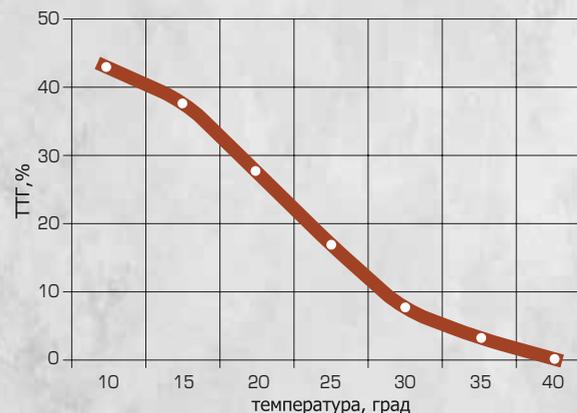
при $30 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

А	В	TF
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
30-34	33-36	33-36
42-47	45-50	44-54
21-25	22-27	19-25
6-10	8-12	4-7
max 2	2-4	1-3
897	897	897

КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Шортенінг кондитерський» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто - 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) - **від 18 до 24 місяців.**

Жир кондитерський «ДЛЯ НАЧИНОК»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від температури плавлення і змісту твердих тригліцеридів існує кілька видів жиру «Для начинок».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Для начинок» розроблений для досягнення оптимальної кристалічної структури різних начинок. Використовується при виробництві начинок для цукерок, вафель, вафельних трубочок, бісквітних рулетів, тортів, печива типу "сендвіч", м'яких кремових начинок цукерок, пастоподібних продуктів (шоколадних, молочних і горіхових паст), а також для начинок хлібобулочних і листових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Однорідна, тверда, допускається пластична, рухома.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру,%, не менше

– вологи і летких речовин,%, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ\text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при 10°C

при 20°C

при 30°C

при 35°C

Масова частка транс-ізомерів

олеїнової кислоти,%

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	С	D	E
– жиру,%, не менше	99,7	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	36–39	25–28	28–36
Вміст твердих тригліцеридів, %			
при 10°C	25–35	5–10	2–6
при 20°C	16–26	2–6	1–3
при 30°C	10–18	1–2	1–2
при 35°C	6–12	0	Макс 1,5
Масова частка транс-ізомерів			
олеїнової кислоти,%	max 2%	max 2%	max 2%
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Для начинок» може упаковуватися в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок масою нетто 20 кг або в герметичну упаковку «bag in box» – масою нетто 9,0 кг, 13,8 кг, 18 кг

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир кондитерський «ДЛЯ НАЧИНОК-Т»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу існує кілька видів жиру «Для начинок-Т»

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Для начинок-Т» розроблений для досягнення оптимальної кристалічної структури різних начинок. Має нейтральний смак, володіє відмінними органолептичними характеристиками та високою швидкістю кристалізації. Технологічність продукту досягається тим, що при обробці він не вимагає особливих прийомів темперування, завжди кристалізується в β -формулу, завдяки чому начинки мають ніжний смак, швидко плавляться й характеризуються дрібнокристалічною структурою.

Використовується при виробництві начинок для цукерок, вафель, вафельних трубочок, бісквітних рулетів, тортів, печива типу «сендвіч». Використання даного жиру дозволяє значно підвищити стійкість начинок до окислення в процесі зберігання готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд

Смак і запах

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Колір

Однорідний по всій масі.

Чистий без сторонніх присмаків і запахів

Однорідна, тверда.

Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2\text{O}$ моль / кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ\text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при 10°C

при 20°C

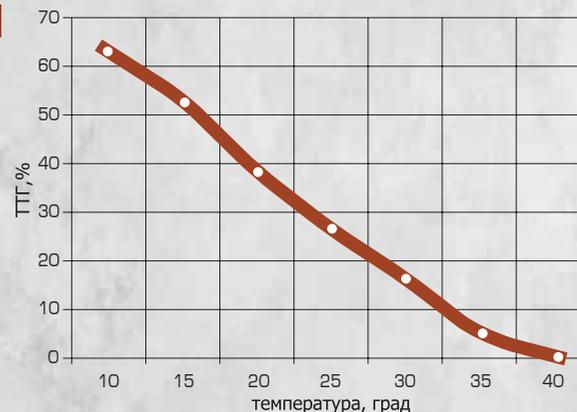
при 30°C

при 40°C

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	В	Е
			ТЖК до $\leq 20,0\%$
– жиру, %, не менше	99,7	99,7	99,7
– вологи і летких речовин, %, не більше	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2\text{O}$ моль / кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	34–36	34–37	34–36
Вміст твердих тригліцеридів, %			
при 10°C	60–65	70–65	63–68
при 20°C	34–38	36–40	34–40
при 30°C	12–20	12–20	12–20
при 40°C	4–6	6–10	4–6
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Для начинок-Т» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир кондитерський «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок»

СКЛАД

Олія соняшникова, пальмова і / або пальмоядрова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу існує декілька рецептур жиру кондитерського «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок» використовується при виробництві вафельних і прохолодних начинок для вафель, вафельних трубочок, цукерок з начинкою між шарами вафель, бісквітних рулетів, тортів, печива типу «сендвіч».

Відмінно стабілізує повітря в начинці, яка при цьому має приємний смак, швидко і повністю тоне в роті. Аерована форма не вимагає попереднього розм'якшення і надає начинкам легкість і додатковий обсяг. Використання даного жиру дозволяє скоротити кількість відходів при різанні і запобігти такі дефекти, як відділення вафельного листа і зрушення вафельних пластів. Збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд

Смак і запах

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Колір

Однорідний по всій масі.

Чистий без сторонніх присмаків і запахів

Пластична, тверда, однорідна.

Від білого до світло-жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ\text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при 10°C

при 20°C

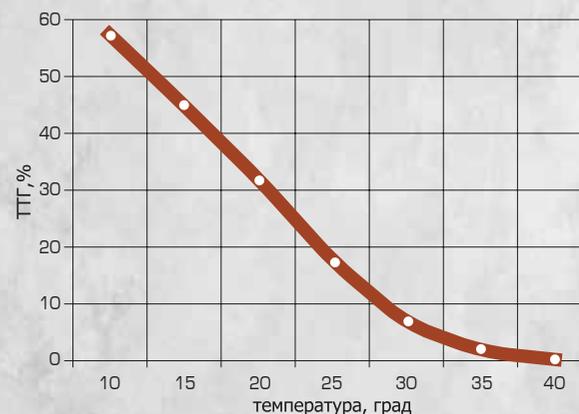
при 30°C

при 40°C

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

А	В	Е
ТЖК $\leq 20,0\%$		
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
35–37	35–37	32–34
75–85	83–88	58–63
57–62	60–65	28–34
18–23	24–29	9–14
2–0,1	1–3	2–4
897	897	897

КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир кондитерський для шоколадних виробів, цукерок

СКЛАД

Олія соняшникова рафінована дезодорована, в частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор Е 492, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу існує декілька рецептур жиру кондитерського для шоколадних виробів, цукерок.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський для шоколадних виробів, цукерок використовується при виробництві шоколадних виробів, корпусів цукерок, пралінових начинок для цукерок і шоколадних батончиків. Жир має прекрасні органолептичними властивостями, високою твердістю, крихкістю і чистим смаком. Дозволяє збільшити терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

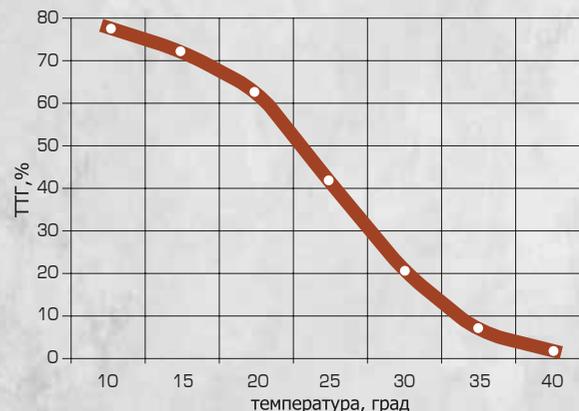
Однорідний по всій масі.
Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Однорідна, тверда.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура
Масова частка:
– жиру, %, не менше
– води і летких речовин, %, не більше
Кислотне число, мг КОН / г, не більше
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль / кг, не більше
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$
Вміст твердих тригліцеридів, %
при $10 ^\circ \text{C}$
при $20 ^\circ \text{C}$
при $30 ^\circ \text{C}$
при $40 ^\circ \text{C}$
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

A	B	C
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
35-37	35-37	37 - 38
75-85	83-88	70-75
57-62	60-65	40-45
18-23	24-29	18-23
2-0,1	1-3	1-3
897	897	897

КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський для шоколадних виробів, цукерок упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.
Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.
Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир рослинний «ОЛІВІЯ ГЛАЗУР ЛЮКС»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в частково гідрогенізовані вигляді, емульгатор Е 492, антиоксидант (натуральний / синтетичний). **Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.**

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Олівія Глазур Люкс» – спеціально розроблений для виготовлення кондитерських глазурей. Використання «Олівія глазур» гарантує відмінний блиск і стабільність до жирового посивіння. Жир володіє відмінними характеристиками плавлення, відсутністю воскового, салістого присмаку в роті при вживанні, надаючи виробу високі органолептичні властивості. Збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ \text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Однорідна, тверда.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

		TF
Масова частка:		
– жиру,%, не менше	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4
Перекисне число $1/2$ / , не більше	5,0	5,0
Температура плавлення, °	37	38-42
Вміст твердих тригліцеридів, %		
при 10°	90-95	85-90
при 20°	70-75	65-75
при 30°	37-42	30-40
при 35°	1-3	1-3
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Олівія Глазур Люкс» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 18 до 24 місяців.**

Жир кондитерський «ТВЕРДИЙ» і жир рослинний «ТВЕРДИЙ ЛЮКС»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в частково гідрогенізовані вигляді, емульгатор Е 492, антиоксидант (натуральний / синтетичний). **Рецептура ТФ не містить гідрогенізованих жирів.**

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Твердий» і жир рослинний «Твердий Люкс» виготовляються відповідно до вимог ТУУ 15.4-00373847-010: 2006. Жири кулінарні, кондитерські та хлібопекарські. Жир кондитерський «Твердий» і жир рослинний «Твердий Люкс» володіють прекрасними органолептичними властивостями. Мають чистий смак, властивий знеособленому жиру, однорідну тверду консистенцію, без сторонніх запахів. У розплавленому стані жири прозорі. Застосовуються при виробництві маргаринової продукції. У суміші з іншими жирами використовуються в молочній і кондитерській промисловості для підвищення термостійкості продукту.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ \text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Однорідна, тверда.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру,%, не менше

– вологи і летких речовин,%, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2$ / , не більше

Температура плавлення, $^\circ$

Вміст твердих тригліцеридів, %

при 10°

при 20°

при 30°

при 35°

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

Жир «Твердий»

А	В	ТФ
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
41-43	42-43	46-53
85-95	85-95	77-87
70-75	72-77	60-70
40-45	53-58	38-48
10-12	15-20	15-25
897	897	897

Жир «Твердий Люкс»

99,7
0,3
0,4
5,0
44-45
90-95
85-90
65-70
25-30
897

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Твердий» і жир рослинний «Твердий Люкс» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.

Маса нетто – 20 кг

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жири повинні зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від мінус 15°C до плюс 20°C . Не допускається зберігання жирів спільно з продуктами, що мають різкий специфічним запахом. Виробник гарантує відповідність жирів вимогам діючих технічних умов при дотриманні вимог транспортування і зберігання. В залежності від температурного режиму, термін зберігання жиру кондитерського «Твердий» – від 12 до 18 місяців, жиру кондитерського «Твердий Люкс» – від 18 до 24 місяців.

Жир кулінарний «ФРИТЮРНИЙ»

СКЛАД

Олія соняшникова та пальмова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу, існує декілька рецептур жиру кулінарного «Фритюрний».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кулінарний «Фритюрний» відрізняється однорідною, твердою і пластичною структурою. Застосовується на підприємствах олійно-жирової, кондитерської, хлібопекарської і харчової промисловості, а також для роздрібної торгівлі. Використовується при виготовленні здобної випічки, різних сортів печива, вафель і пряників. Збільшує обсяг і зберігає форму борошняних виробів, сприяє зниженню часу підготовчих операцій і випічки. Прекрасно аерується.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Однорідна, тверда.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

	A	B	C	E
Рецептура				
Твердість жиру по Камінському, г/см	300-350	200-270	160-190	170-220
Масова частка:				
– жиру, %, не менше	99,7	99,7	99,7	99,7
– води і летких речовин, %, не більше	0,3	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	32-35	32-35	31-34	33-36
Вміст твердих тригліцеридів, %				
при 10°C	70-75	55-65	40-45	52-57
при 20°C	40-45	32-36	28-32	29-34
при 30°C	10-15	7-12	5-10	10-14
при 40°C	3-2	1-6	1-2	4-6
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир кулінарний «Фритюрний» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

Жир рослинний «ДЛЯ ЖАРКИ»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (натуральний / синтетичний), піногасник E900.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Професійний жир «Для жарки» з мінімальним вмістом трансізомерів, що має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Жир призначений для застосування в кулінарії, в кондитерській, хлібопекарській промисловості, для підприємств мережі громадського харчування, великих промислових підприємств, а також невеликих виробництв.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Колір

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Чистий без сторонніх присмаків і запахів

Від світло-жовтого до жовтого.

Мазеподібна, рухлива. Припустимо випадання осаду (що не є бракувальним фактором для даного жиру).

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2$ О моль / кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ\text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C

Окислювальна стабільність по Рансімату,

при температурі 120°C , годин

Температура димлення, $^\circ\text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	Е	В	С
– жиру, %, не менше	99,7	99,7	99,7
– вологи і летких речовин, %, не більше	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2$ О моль / кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	5–20	5–22	5–14
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C	0,1–3	0,1–10	0,1–4
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин	7–9	7–9	7–9
Температура димлення, $^\circ\text{C}$	220–235	220–235	220–235
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Для жарки» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто – 20 кг. Жир рослинний «Для жарки» може упаковуватися в герметичну упаковку «bag in box» – неметалізовані мішки в гофрокороба, масою нетто 9,0 кг, 13,8 кг, 18 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**

ПЕРЕВАГИ ЗАСТОСУВАННЯ:

- Не розбризкується, не піниться, не димить при температурі 180°C ;
- Не залишає неприємного присмаку в готовому виробі;
- Після смаження не кристалізується на поверхні виробу;
- Знижує витрати при отриманні більш якісного кінцевого продукту;
- Рівномірна обжарка продуктів в порівнянні з традиційними рослинними оліями;
- Надає готовим виробам апетитний зовнішній вигляд з рум'яною скоринкою;
- Висока, у порівнянні зі звичайним рослинним маслом, стійкістю до окислення.

Жир рослинний «УНІВЕРСАЛЬНИЙ»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Призначений для смаження, для виготовлення борошняних кондитерських виробів, а також для використання при виготовленні харчових продуктів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Зовнішній вигляд
Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

Однорідний по всій масі.
Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Однорідна, тверда, допускається пластична.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка:	
– жиру,%, не менше	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4
Перекисне число $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	5,0
Температура плавлення, $^\circ \text{C}$	34–36
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при $10 ^\circ \text{C}$	50–55
при $20 ^\circ \text{C}$	32–34
при $30 ^\circ \text{C}$	5–10
при $40 ^\circ \text{C}$	1–2
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Універсальний» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок **Маса нетто – 20 кг.**

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 18 до 24 місяців.**

ЩЕДРО

Маргарин столовий



-
- «Вишуканий» (30%)
і «Вишуканий» (40%)
 - «Столичний особливий»
 - «Сонячний особливий»
 - «ДЛЯ ТОРТІВ»
 - «Особливий стандарт»
 - «Молочний особливий»
-

Маргарин м'який низькокалорійний «Вишуканий» (30%) і маргарин столовий «Вишуканий» (40%)

СКЛАД

Вода питна, олії соняшникова та пальмова рафіновані дезодоровані в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді, сіль кухонна, емульгатори (Е471, Е476), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масловершкове», регулятор кислотності кислота молочна, барвникбета-каротин. Залежно від вмісту масової частки жиру і жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Вишуканий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Універсальний продукт для виробництва недорогих борошняних кондитерських виробів. Відрізняється низьким вмістом жиру і високою мікробіологічною стабільністю. Має тривалий термін зберігання і оптимізований для використання в технологіях виробництва низькожирних кондитерських виробів. Оптимальний жировий склад і висока якість маргаринової емульсії забезпечують високі технологічні показники при виробництві борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів. Рівномірно розподіляється в тісті, надає колір і аромат готового виробу. Збільшує термін зберігання готової продукції.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при $(20 \pm 2) ^\circ \text{C}$
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються. Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча, суха на вигляд. Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура	А	С	А	Е
Масова частка:				
– жиру,%, не менше	35,0	35,0	40,0	40,0
– вологи і летких речовин,%, не більше	64,3	64,3	59,3	59,3
Температура плавлення $^\circ \text{C}$	30–36	27–36	30–36	27–36
Кислотність маргарину,				
$^\circ \text{Кеттсторфер}$, не більше	2,5	2,5	2,5	2,5
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при $20 ^\circ \text{C}$	7–17*	7–17*	19–24	18–27
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	317,0	317,0	361,0	361,0

* При домовленості зі споживачем дозволяється зміна показника «Зміст твердих тригліцеридів, при $20 ^\circ \text{C}$, %» до 28% і не є бракуючим фактором.

ПАКУВАННЯ

Маргарин м'який низькокалорійний «Вишуканий» жирністю 35% і маргарин столовий «Вишуканий» жирністю 40% упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто нефасованого маргарину повинна бути однаковою і становити не більше 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин м'який низькокалорійний «Вишуканий» жирністю 35% повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від $0 ^\circ \text{C}$ до $+10 ^\circ \text{C}$ і відносній вологості не більше 85% при постійній циркуляції повітря. Маргарин столовий «Вишуканий» жирністю 40% повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від $0 ^\circ \text{C}$ до $+10 ^\circ \text{C}$ і відносній вологості не більше 80% при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргаринів спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргаринів вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 160 до 180 діб.**

Маргарин столовий «Столичний особливий»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова рафіновані дезодоровані, в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді, вода питна, сіль кухонна, емульгатор (E471), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин.
Залежно від вмісту масової частки жиру існує два види маргарину «Столичний особливий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Використовується для приготування кулінарних, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів в серійному виробництві, а також для вживання в їжу в мережах громадського харчування. Рівномірно розподіляючись в тісті, надає готовій випічці чудовий смак, рум'яний колір і ніжний аромат. Дозволяє продовжити терміни зберігання готового продукту. Рекомендований для виробництва низкожирних хлібобулочних борошняних виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при $(20 \pm 2) ^\circ \text{C}$
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча, суха на вигляд.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

МАРГАРИН СТОЛОВИЙ

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення $^\circ \text{C}$

Кислотність маргарину,

$^\circ \text{Кеттсторфер}$, не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину $1/2 \text{ O}$ моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при $20 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

«Столичний особливий»
(не менше 50% жиру)

50,0

49,5

27–35

2,5

5,0

17–26

450,0

«Столичний особливий»
(не менше 60% жиру)

60,0

39,5

27–35

2,5

5,0

17–26

540,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин столовий «Столичний особливий» жирністю 50% і 60% упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто нефасованого маргарину повинна бути однаковою і складати не більше 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарини повинні зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від $0 ^\circ \text{C}$ до $+10 ^\circ \text{C}$ і відносній вологості не більше 80% при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргаринів спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргаринів вимогам діючих технічних умов при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 160 до 180 діб.**

Маргарин столовий «Сонячний особливий»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова, в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, сіль кухонна, емульгатори (E471, лецитин соєвий), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин.
Залежно від рецептури і змісту масової частки жиру існує кілька видів маргарину «Сонячний особливий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин столовий «Сонячний особливий» призначений для безпосереднього вживання в їжу та приготування кондитерських і хлібобулочних виробів. Використовується в хлібопекарської та кондитерської промисловості, в харчоконцентратному і консервному виробництві, в домашній кулінарії і ресторанных мережах.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) °С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча, суха на вигляд.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше
– вологи і летких речовин, %, не більше
Температура плавлення °С
Кислотність маргарину,
°Кеттсторфер, не більше
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину $\frac{1}{2}$ О моль/кг, не більше
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

A

E ТЖК ≤ 8,0%

72,0	72,0
27,6	27,6
29-33	32-36
2,5	2,5
5,0	5,0
19-24	19-24
649,0	649,0

* Додаткове введення емульгатора для оптимальної аерації

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Сонячний особливий» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто нефасованого маргарину повинна бути однаковою і складати не більше 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від 0 °С до + 10 °С і відносної вологості не більше 80% при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 160 до 180 діб.**

Маргарин столовий «ДЛЯ ТОРТІВ»

СКЛАД

Олії соняшникова, пальмова та пальмоядрованатурального частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (E471, E433, лецитин соєвий), сіль кухонна, консервант сорбат калію, регулятор кислотності кислота молочна.

Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.

Залежно від жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Для тортів».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин «Для тортів» об'єднує в собі властивості маргарину для випічки і маргарину для кремів. Використовуючи цей універсальний продукт, є можливість випікати якісні напівфабрикати і, в поєднанні з кремом, збитим з цього ж маргарину, виготовляти різноманітні торти і тістечка. Має близькі до вершкового масла реологічні характеристики. Спеціальна емульгуюча система і пальмоядрова олія надають цьому маргарину прекрасні аеруючими властивості. Крем, збитий з даного маргарину, має пишну, однорідну консистенцію. Маргарин «Для тортів» покращує структуру, збільшує обсяг випечених напівфабрикатів, уповільнює їх черствіння. Може застосовуватися для виготовлення кексів і бісквітів. Тривалий термін зберігання маргарину дозволяє збільшити термін придатності готових виробів (до 15 діб на підставі ТУУ 10.7-41162327-002:2020 «Торти, тістечка, рулети з кремом на основі маргаринової і жирової продукції ТМ «Щедро»).

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) °С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються. Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча, суха на вигляд. Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура маргарину

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення жиру,

виділеного з маргарину, °С

Кислотність маргарину,

°Кеттсторфер, не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину $\frac{1}{2}$ О моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	Е	TF
– жиру, %, не менше	80,0	80,0	80,0
– вологи і летких речовин, %, не більше	19,8	19,8	19,8
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	32–35	32–37	33 – 37
Кислотність маргарину, °Кеттсторфер, не більше	2,5	2,5	2,5
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину $\frac{1}{2}$ О моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	24–26	24–26	18–24
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	720,0	720,0	720,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Для тортів» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто нефасованого маргарину повинна бути однаковою і складати не більше 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від 0 °С до + 10 °С і відносної вологості не більше 80% при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 160 до 180 діб.**

Маргарин столовий «Особливий стандарт»

СКЛАД

Оліяпальмоварафінована дезодорована, вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е 471, лецитин соєвий), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин.

Продукт не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин столовий «ОСОБЛИВИЙ СТАНДАРТ» спеціально розроблений для кондитерської та хлібопекарської промисловості. Збільшує обсяг і покращує пористість борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів. Рівномірно розподіляється в тесті і покращує процес механічної обробки. Забезпечує прекрасні властивості при випічці, покращує форму і поверхню готових виробів, підвищує калорійність, і сприяє збереженню свіжості, збільшує термін зберігання готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) °С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються. Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча, суха на вигляд. Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура маргарину	TF
Масова частка:	
– жиру,%, не менше	82,0
– води і летких речовин,%, не більше	17,4
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	32 – 36
Кислотність маргарину, °Кеттсторфер, не більше	2,5
Перекисне число в жири, виділеному з маргарину 1/2 О моль/кг, не більше	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	18–23
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	739,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «ОСОБЛИВИЙ СТАНДАРТ» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто нефасованого маргарину повинна бути однаковою і складати не більше 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від 0 °С до + 10 °С і відносної вологості не більше 80% при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 9 до 12 місяців.**

Маргарин столовий «Молочний особливий»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е 471, лецитин соєвий), консервант кислота сорбінова, ароматизатор «Масло», регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. **Рецептура ТГ не містить гідрогенізованих жирів.** Залежно від жирнокислотного складу існує кілька видів маргарину «Молочний особливий».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин «Молочний особливий» призначений для безпосереднього вживання в їжу та приготування кулінарних, борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів в промисловому виробництві. Маргарин має високу харчову і енергетичну цінність. Емульгуюча система забезпечує високу стабільність маргарину при підвищеній температурі і механічній обробці. Маргарин покращує реологічні властивості тіста, добре «аерується» при збиванні з цукром, рівномірно розподіляється в тісті і полегшує процес механічної обробки. Дозволяє збільшити терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) °С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються. Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча, суха на вигляд. Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура маргарину

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину 1/2 О моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	Е	ТГ
– жиру, %, не менше	82,0	82,0	82,0
– вологи і летких речовин, %, не більше	17,7	17,7	17,7
Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С	30–34	31–35	33–38
Перекисне число в жирі, виділеному з маргарину 1/2 О моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С	19–24	20–25	17–23
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	739,0	739,0	739,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Молочний особливий» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від 0 °С до + 10 °С і відносній вологості не більше 80% при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 160 до 180 діб.**

ЩЕДРО

Для листкового
міста



-
- Маргарин «Слойка» для класичних виробів 80%
 - Маргарин «Слойка Європейська» 80%
 - Маргарин «Слойка» для листкового печива 70%
-

Маргарин для листкового тіста «Слойка» для класичних листкових виробів 80%

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (E471, E475, лецитин соєвий), сіль кухонна, консервант кислота сорбінова, антиоксидант (E320, E321), регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. Існує кілька видів маргарину. **Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.**

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин «Слойка» застосовується для приготування повного асортименту високоякісних кондитерських і хлібобулочних виробів з листкового тіста. Рекомендується для листкового дріжджового і прісного тіста, а також для листкових напівфабрикатів. Рівномірно розподіляючись по тісту, маргарин «Слойка» робить його однорідним, об'ємним і високим, а готовому виробу додає об'єм і прекрасну листкову структуру. З цим маргарином легко готувати апетитні слойки з різними видами начинки, круасани, листкові пироги з кремом, піцу, рулети, листкові тістечка. Маргарин дозволяє виробляти напівфабрикат замороженого листкового тіста, який не втрачає своїх властивостей після розморожування. Крім того, цей маргарин збільшує термін зберігання готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) °С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С

pH водної

або водно-молочної фази, одиниць pH

Кислотність маргарину,

°Кеттсторфер, не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину $1/2$ O моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

A

80,0

29,7

40–43

3,5–5,5

3,5

5,0

40–45

720,0

E

80,0

29,7

42–48

3,5–5,5

3,5

5,0

40–45

720,0

TF

80,0

29,7

42–48

3,5–5,5

3,5

5,0

38–44

720,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Слойка» для класичних листкових виробів виробляють: у вигляді брусків масою нетто 5 кг і пластів масою нетто 2 кг, загорнутих в пергамент.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від –20 С до +18 С при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 12 місяців.**

Маргарин для листкового тіста «Слойка Європейська» 80%

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (E471, E475, лецитин соєвий), сіль кухонна, ароматизатор «Масло», консервант кислота сорбінова, антиоксидант (E320, E321), регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. Існує кілька видів маргарину. **Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.**

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин для листкового тіста «Слойка Європейська» призначений для виробів з листкового тіста преміального класу. Застосовується для приготування класичних листкових виробів, круасанів, заморожених листкових напівфабрикатів з дріжджового та бездріжджового тіста. Рівномірно розподіляючись по тесту, маргарин «Слойка Європейська» надає готовому виробу обсяг і прекрасну слоистість. Крім того, цей маргарин збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) °С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення жиру,

виділеного з маргарину, °С

pH водної

або водно-молочної фази, одиниць pH

Кислотність маргарину,

°Кеттсторфер, не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину 1/2 O моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

A

E

TF

80,0

80,0

80,0

29,7

29,7

29,7

40–43

40–48

42–48

3,5–5,5

3,5–5,5

3,5–5,5

3,5

3,5

3,5

5,0

5,0

5,0

44–48

40–50

38–44

720,0

720,0

720,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Слойка Європейська» для листкового тіста виробляють: у вигляді брусків масою нетто 5 кг і пластів масою нетто 2 кг, загорнутих в пергамент.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від -20 С до +18 С при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічним запахом. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 12 місяців.**

Маргарин для листкового тіста «Слойка» для листкового печива 70%

СКЛАД

Олії пальмова та соняшникова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, вода питна, емульгатори (Е 471, Е475, лецитин соевий), сіль кухонна, консервант кислота сорбінова, регулятор кислотності кислота молочна, барвник бета-каротин. Існує кілька видів маргарину «Слойка» для листкового печива. **Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.**

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Маргарин для листкового тіста «Слойка» для листкового печива призначений для виробів з дріжджового та бездріжджового тіста, листкового печива. Рівномірно розподіляючись по тісту, робить його однорідним, об'ємним і високим, надає готовому виробу гарну шаруватість. Крім того, маргарин збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при (20 ± 2) ° С
Колір

Чистий, характерний для внесеного ароматизатора. Сторонні запахи і присмаки не допускаються.
Пластична, щільна, однорідна. Поверхня зрізу блискуча або слабо блискуча.
Від білого до жовтого. Однорідний по всій масі.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Температура плавлення жиру, виділеного з маргарину, °С

pH водної

або водно-молочної фази, одиниць pH

Кислотність маргарину,

°Кеттсторфер, не більше

Перекисне число в жирі, виділеному

з маргарину $1/2$ O моль/кг, не більше

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20 °С

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

A

E

TF

70,0

70,0

70,0

19,7

19,7

19,7

40–43

42–48

42–48

3,5–5,5

3,5–5,5

3,5–5,5

3,5

3,5

3,5

5,0

5,0

5,0

42–44

38–44

38–44

630,0

630,0

630,0

ПАКУВАННЯ

Маргарин «Слойка» для листкового печива виробляють: у вигляді брусків масою нетто 5 кг і пластів масою нетто 2 кг, загорнутих в пергамент.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Маргарин повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від –20 С до +18 С при постійній циркуляції повітря. Не допускається зберігання маргарину спільно з продуктами, що мають різкий специфічним запахом. Виробник гарантує відповідність маргарину вимогам ДСТУ при дотриманні умов транспортування і зберігання.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 12 місяців.**

ЩЕДРО

Олії тропічні



-
- Олія пальмова РВД
 - Олеїн пальмовий РВД
 - Стеарин пальмовий РВД
-

Олія пальмова РВД

СКЛАД

Пальмова олія рафінована дезодорована вибілена, антиоксидант Е320, Е321 або Е306, Е304

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Олія пальмова широко застосовується в кондитерській промисловості для виробництва борошняних виробів, кремових прошарків і начинок; в молочній промисловості як часткова заміна молочного жиру при виробництві комбінованих продуктів; масложирової промисловості при виробництві маргаринів, спрейдів, шортенінгів, жиру для смаження, замінників молочного жиру начиняльних жирів, жирів для глазури.

Олія пальмова містить не більше 2% транс-жирних кислот.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Колір

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Від світло-жовтого до жовтого.

Тверда, пластична, однорідна.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

	А	В
Масова частка: – жиру,%, не менше	99,9	99,9
– води,%, не більше	0,1	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,2	0,2
Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	35–39	33–34
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C	18–31	18–31
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2,0	Макс. 2,0

ПАКУВАННЯ

Олію пальмову РВД упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.
Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 18 до 24 місяців.**

Олеїн пальмовий РВД

СКЛАД

Олеїн пальмовий рафінований
вибілений дезодорований,
антиоксидант Е320, Е321
або Е306, Е304.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Олеїн пальмовий широко застосовується в кондитерській промисловості для виробництва борошняних виробів, кремових прошарків і начинок; в молочній промисловості як часткова заміна молочного жиру при виробництві комбінованих продуктів; масложирової промисловості при виробництві маргаринів, спредів, шортенінгів, жиру для смаження, замінників молочного жиру начиняльних жирів, жирів для глазури.

Олеїн Пальмовий містить не більше 2% транс-жирних кислот

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Колір

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Від світло-жовтого до жовтого.

Напівтверда, однорідна

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка:	– жиру, %, не менше	99,9
	– вологи, %, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше		0,2
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше		5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$		18 – 24
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C		0–9
Сума трансізомерів жирних кислот, %		Макс. 2,0

ПАКУВАННЯ

Олеїн пальмовий РВД упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.
Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 18 до 24 місяців.**

Стеарин пальмовий РВД

СКЛАД

Стеарин пальмовий рафінований вибілений дезодорований, антиоксидант Е320, Е321 або Е306, Е304.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Стеарин пальмовий широко використовується в кондитерській промисловості для виробництва борошняних виробів, кремових прошарків і начинок; в молочній промисловості як часткова заміна молочного жиру при виробництві комбінованих продуктів; масложирової промисловості при виробництві маргаринів, спредів, шортенінгів, жиру для смаження, замінників молочного жиру начиняльних жирів, жирів для глазури.

Стеарин пальмовий містить не більше 2% транс-жирних кислот.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Колір

Від світло-жовтого до жовтого.

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Тверда, однорідна.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка:	– жиру, %, не менше	99,9
	– води, %, не більше	0,1
Кислотне число, мг КОН / г, не більше		0,2
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше		5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$		48 – 54
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C		61–71
Сума трансізомерів жирних кислот, %		Макс. 2,0

ПАКУВАННЯ

Стеарин пальмовий упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.
Маса нетто – 20 кг.

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жир повинен зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при постійній циркуляції повітря.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 6 до 12 місяців.**