

# 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

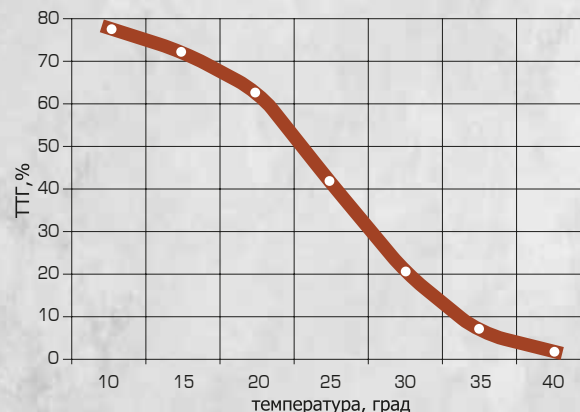
Однорідний по всій масі.  
Чистий без сторонніх присмаків і запахів  
Однорідна, тверда.  
Від білого до світло-жовтого.

## 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.**