

# Жир рослинний «ДЛЯ ЖАРКИ»

## СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (натуральний / синтетичний), піногасник Е900.

## 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  $1/2$  / , не більше

Температура плавлення,  $^\circ$

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

Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі  $120^\circ\text{C}$ , годин

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

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

**В**

**С**

99,7

99,7

0,3

0,3

0,4

0,4

5,0

5,0

5–22

5–14

0,1–10

0,1–4

7–9

7–9

220–235

220–235

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.**

- Не розбризкується, не піниться, не димить при температурі  $180^\circ\text{C}$ ;
- Не залишає неприємного присмаку в готовому виробі;
- Після смаження не кристалізується на поверхні виробу;
- Знижує витрати при отриманні більш якісного кінцевого продукту;
- Рівномірною обжаркою 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.

## ПЕРЕВАГИ ЗАСТОСУВАННЯ: