

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

– 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 $20 ^\circ \text{C}$

Окислювальна стабільність по Рансімату,

при температурі $120 ^\circ \text{C}$, годин

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

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

Е	В	С
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
5–20	5–22	5–14
0,1–3	0,1–10	0,1–4
7–9	7–9	7–9
220–235	220–235	220–235
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 $180 ^\circ \text{C}$;
- Не залишає неприємного присмаку в готовому виробі;
- Після смаження не кристалізується на поверхні виробу;
- Знижує витрати при отриманні більш якісного кінцевого продукту;
- 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.