

Жир кулінарний «ФРИТЮРНИЙ»

СКЛАД

Олії соняшникова та пальмова в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді рафіновані дезодоровані, емульгатор (E492), 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 $1/2$ / , не більше	5,0	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ$	32-35	32-35	31-34	33-36
Вміст твердих тригліцеридів, %				
при 10°	70-75	55-65	40-45	52-57
при 20°	40-45	32-36	28-32	29-34
при 30°	10-15	7-12	5-10	10-14
при 40°	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.**