

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

	Жир «Твердий»			Жир «Твердий Люкс»
	А	В	ТФ	
Рецептура				
Масова частка:				
– жиру,%, не менше	99,7	99,7	99,7	99,7
– вологи 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, °	41-43	42-43	46-53	44-45
Вміст твердих тригліцеридів, %				
при 10°	85-95	85-95	77-87	90-95
при 20°	70-75	72-77	60-70	85-90
при 30°	40-45	53-58	38-48	65-70
при 35°	10-12	15-20	15-25	25-30
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897	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.