

# Жир кондитерський «ДЛЯ НАЧИНОК-Т»

## СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу існує кілька видів жиру «Для начинок-Т»

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Для начинок-Т» розроблений для досягнення оптимальної кристалічної структури різних начинок. Має нейтральний смак, володіє відмінними органолептичними характеристиками та високою швидкістю кристалізації. Технологічність продукту досягається тим, що при обробці він не вимагає особливих прийомів темперування, завжди кристалізується в  $\beta$ -формулу, завдяки чому начинки мають ніжний смак, швидко плавляться й характеризуються дрібнокристалічною структурою.

Використовується при виробництві начинок для цукерок, вафель, вафельних трубочок, бісквітних рулетів, тортів, печива типу «сендвіч». Використання даного жиру дозволяє значно підвищити стійкість начинок до окислення в процесі зберігання 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  $20^\circ\text{C}$

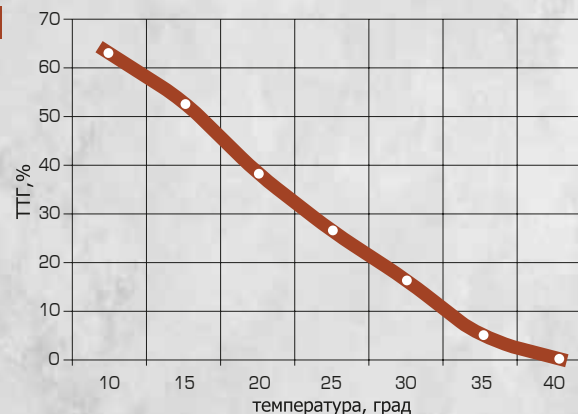
при  $30^\circ\text{C}$

при  $40^\circ\text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	В	Е
			<b>ТЖК до <math>\leq 20,0\%</math></b>
– жиру, %, не менше	99,7	99,7	99,7
– води і летких речовин, %, не більше	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2\text{O}$ моль / кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	34–36	34–37	34–36
Вміст твердих тригліцеридів, %			
при $10^\circ\text{C}$	60–65	70–65	63–68
при $20^\circ\text{C}$	34–38	36–40	34–40
при $30^\circ\text{C}$	12–20	12–20	12–20
при $40^\circ\text{C}$	4–6	6–10	4–6
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

## КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



## ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Для начинок-Т» 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.**