

Жир кондитерський «ДЛЯ НАЧИНОК»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від температури плавлення і змісту твердих тригліцеридів існує кілька видів жиру «Для начинок».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Для начинок» розроблений для досягнення оптимальної кристалічної структури різних начинок. Використовується при виробництві начинок для цукерок, вафель, вафельних трубочок, бісквітних рулетів, тортів, печива типу "сендвіч", м'яких кремових начинок цукерок, пастоподібних продуктів (шоколадних, молочних і горіхових паст), а також для начинок хлібобулочних і листових 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, допускається пластична, рухома.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру,%, не менше

– вологи і летких речовин,%, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2 \text{ O моль/кг}$, 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 $35 ^\circ \text{C}$

Масова частка транс-ізомерів

олеїнової кислоти,%

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	С	D	E
– жиру,%, не менше	99,7	99,7	99,7
– вологи 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, $^\circ \text{C}$	36–39	25–28	28–36
Вміст твердих тригліцеридів, %			
при $10 ^\circ \text{C}$	25–35	5–10	2–6
при $20 ^\circ \text{C}$	16–26	2–6	1–3
при $30 ^\circ \text{C}$	10–18	1–2	1–2
при $35 ^\circ \text{C}$	6–12	0	Макс 1,5
Масова частка транс-ізомерів			
олеїнової кислоти,%	max 2%	max 2%	max 2%
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Для начинок» може упаковуватися в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок масою нетто 20 кг або в герметичну упаковку «bag in box» – 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.**