

# Жир рослинний «ОЛІВІЯ ГЛАЗУР ЛЮКС»

## СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в частково гідрогенізовані вигляді, емульгатор Е 492, антиоксидант (натуральний / синтетичний). **Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.**

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Олівія Глазур Люкс» – спеціально розроблений для виготовлення кондитерських глазурей. Використання «Олівія глазур» гарантує відмінний блиск і стабільність до жирового посивіння. Жир володіє відмінними характеристиками плавлення, відсутністю воскового, салістого присмаку в роті при вживанні, надаючи виробу високі органолептичні властивості. Збільшує терміни зберігання напівфабрикатів і 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

		TF
Масова частка:		
– жиру,%, не менше	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4
Перекисне число $1/2$ / , не більше	5,0	5,0
Температура плавлення, °	37	38-42
Вміст твердих тригліцеридів, %		
при $10^\circ$	90-95	85-90
при $20^\circ$	70-75	65-75
при $30^\circ$	37-42	30-40
при $35^\circ$	1-3	1-3
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897

## ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Олівія Глазур Люкс» 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 18 до 24 місяців.**