

Жир рослинний «Шортенінг кондитерський»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор (E471), антиоксидант (натуральний / синтетичний).
ліснує наступна лінійка:

- А - з вмістом транс-ізомерів більш - 20%;
- В - з вмістом транс-ізомерів менш - 20%;
- TF - з вмістом транс-ізомерів не більш - 1%

Рецептура TF не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Шортенінг кондитерський» застосовується для випічки борошняних кондитерських виробів: цукрових, здобних сортів печива, кексів, випечених напівфабрикатів, тортів і тістечок. Високотехнологічний безводний продукт, що перевершує маргарини за своїми характеристиками. Прекрасно розподіляється в тісті, проявляє високі емульгуючі і абсорбуючі властивості. Має збалансований жировий склад. Застосування даного жиру дозволяє зміцнити структуру тесту, збільшити обсяг готових виробів, зменшити їх ламкість при транспортуванні і, при необхідності, скоротити час випічки. Дозволяє збільшити терміни зберігання.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах
Консистенція при $(18 \pm 1) ^\circ \text{C}$
Колір

Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Пластична, тверда, однорідна.
Від білого до світло-жовтого. Однорідний по всій масі.

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 $20 ^\circ \text{C}$

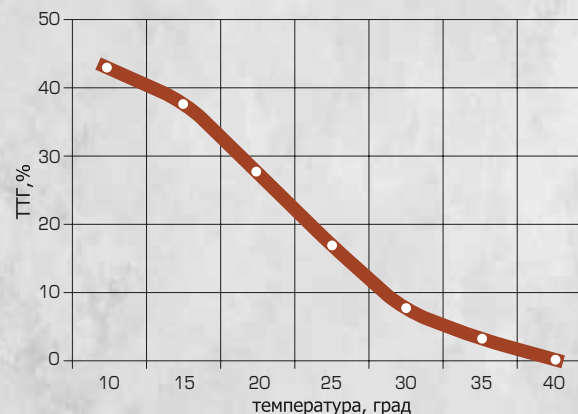
при $30 ^\circ \text{C}$

при $35 ^\circ \text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

А	В	TF
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
30-34	33-36	33-36
42-47	45-50	44-54
21-25	22-27	19-25
6-10	8-12	4-7
max 2	2-4	1-3
897	897	897

КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Шортенінг кондитерський» 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.**