

# Жир рослинний «УНІВЕРСАЛЬНИЙ»

## СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний).

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Призначений для смаження, для виготовлення борошняних кондитерських виробів, а також для використання при виготовленні харчових продуктів.

## 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.  
Від білого до світло-жовтого.

## ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Масова частка:	
– жиру,%, не менше	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4
Перекисне число $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	34–36
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при $10^\circ\text{C}$	50–55
при $20^\circ\text{C}$	32–34
при $30^\circ\text{C}$	5–10
при $40^\circ\text{C}$	1–2
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897

## ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Універсальний» 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.**