

ЩЕДРО

кондитерські
та рослинні

Жири



-
- «Шортенінг кондитерський»
 - «ДЛЯ НАЧИНОК»
 - «ДЛЯ НАЧИНОК-Т»
 - Для вафельних і прохолодних начинок
 - Для шоколадних виробів, цукерок
 - «ОЛІВІЯ ГЛАЗУР ЛЮКС»
 - Жири «ТВЕРДИЙ» і «ТВЕРДИЙ ЛЮКС»
 - «ФРИТЮРНИЙ»
 - «ДЛЯ ЖАРКИ»
 - «УНІВЕРСАЛЬНИЙ»
-

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%;
- ТF - з вмістом транс-ізомерів не більш - 1%

Рецептура ТF 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°C

при 20°C

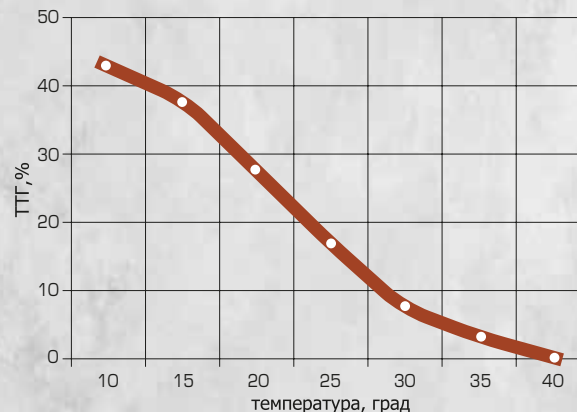
при 30°C

при 35°C

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

А	В	ТF
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.**

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.**

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 β -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°C

при 20°C

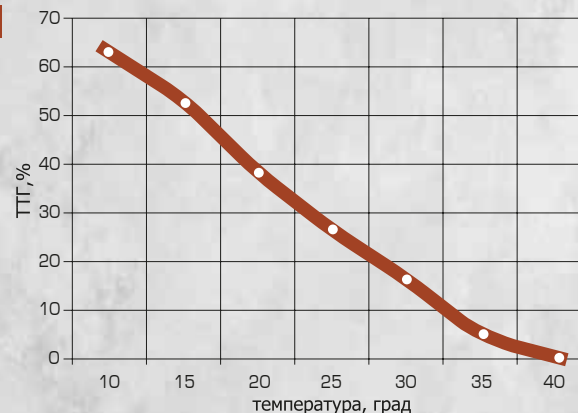
при 30°C

при 40°C

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	А	В	Е
	ТЖК до $\leq 20,0\%$		
– 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°C	60–65	70–65	63–68
при 20°C	34–38	36–40	34–40
при 30°C	12–20	12–20	12–20
при 40°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.**

Жир кондитерський «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок»

СКЛАД

Олія соняшникова, пальмова і / або пальмоядрова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу існує декілька рецептур жиру кондитерського «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок» використовується при виробництві вафельних і прохолодних начинок для вафель, вафельних трубочок, цукерок з начинкою між шарами вафель, бісквітних рулетів, тортів, печива типу «сендвіч».

Відмінно стабілізує повітря в начинці, яка при цьому має приємний смак, швидко і повністю тоне в роті. Аерована форма не вимагає попереднього розм'якшення і надає начинкам легкість і додатковий обсяг. Використання даного жиру дозволяє скоротити кількість відходів при різанні і запобігти такі дефекти, як відділення вафельного листа і зрушення вафельних пластів. 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

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°C

при 20°C

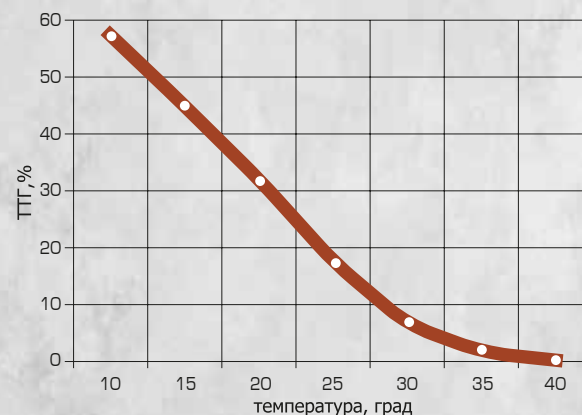
при 30°C

при 40°C

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

А	В	Е
ТЖК $\leq 20,0\%$		
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
35–37	35–37	32–34
75–85	83–88	58–63
57–62	60–65	28–34
18–23	24–29	9–14
2–0,1	1–3	2–4
897	897	897

КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Кондитерський для вафельних і прохолодних начинок» 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.**

Жир кондитерський для шоколадних виробів, цукерок

СКЛАД

Олія соняшникова рафінована дезодорована, в частково гідрогенізованому вигляді, емульгатор Е 492, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу існує декілька рецептур жиру кондитерського для шоколадних виробів, цукерок.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський для шоколадних виробів, цукерок використовується при виробництві шоколадних виробів, корпусів цукерок, пралінових начинок для цукерок і шоколадних батончиків. Жир має прекрасні органолептичними властивостями, високою твердістю, крихкістю і чистим смаком. Дозволяє збільшити терміни зберігання напівфабрикатів і готових виробів

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

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

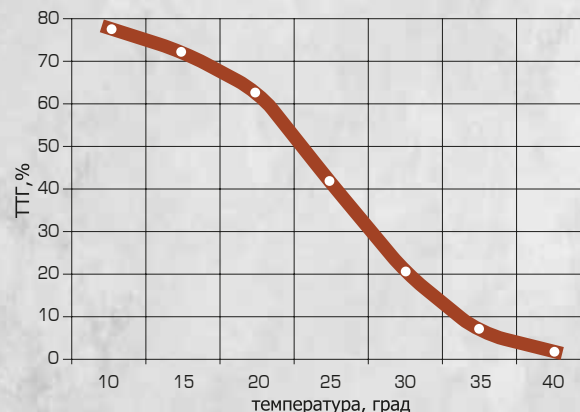
Однорідний по всій масі.
Чистий без сторонніх присмаків і запахів
Однорідна, тверда.
Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

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°C
при 20°C
при 30°C
при 40°C
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

A	B	C
99,7	99,7	99,7
0,3	0,3	0,3
0,4	0,4	0,4
5,0	5,0	5,0
35-37	35-37	37-38
75-85	83-88	70-75
57-62	60-65	40-45
18-23	24-29	18-23
2-0,1	1-3	1-3
897	897	897

КРИВА ПЛАВЛЕННЯ



ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський для шоколадних виробів, цукерок 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.**

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, $^\circ$	37	38-42
Вміст твердих тригліцеридів, %		
при 10°	90-95	85-90
при 20°	70-75	65-75
при 30°	37-42	30-40
при 35°	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.**

Жир кондитерський «ТВЕРДИЙ» і жир рослинний «ТВЕРДИЙ ЛЮКС»

СКЛАД

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

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Твердий» і жир рослинний «Твердий Люкс» виготовляються відповідно до вимог ТУУ 15.4-00373847-010: 2006. Жири кулінарні, кондитерські та хлібопекарські. Жир кондитерський «Твердий» і жир рослинний «Твердий Люкс» володіють прекрасними органолептичними властивостями. Мають чистий смак, властивий знеособленому жиру, однорідну тверду консистенцію, без сторонніх запахів. У розплавленому стані жири прозорі. Застосовуються при виробництві маргаринової продукції. У суміші з іншими жирами використовуються в молочній і кондитерській промисловості для підвищення термостійкості продукту.

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

	Жир «Твердий»			Жир «Твердий Люкс»
	А	В	ТФ	
Рецептура				
Масова частка:				
– жиру,%, не менше	99,7	99,7	99,7	99,7
– вологи і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2$ / , не більше	5,0	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ$	41-43	42-43	46-53	44-45
Вміст твердих тригліцеридів, %				
при 10°	85-95	85-95	77-87	90-95
при 20°	70-75	72-77	60-70	85-90
при 30°	40-45	53-58	38-48	65-70
при 35°	10-12	15-20	15-25	25-30
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Твердий» і жир рослинний «Твердий Люкс» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок.

Маса нетто – 20 кг

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ ТА УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Жири повинні зберігатися в складських приміщеннях або холодильниках при температурі від мінус 15°C до плюс 20°C . Не допускається зберігання жирів спільно з продуктами, що мають різкий специфічним запахом. Виробник гарантує відповідність жирів вимогам діючих технічних умов при дотриманні вимог транспортування і зберігання. В залежності від температурного режиму, термін зберігання жиру кондитерського «Твердий» – від 12 до 18 місяців, жиру кондитерського «Твердий Люкс» – від 18 до 24 місяців.

Жир кулінарний «ФРИТЮРНИЙ»

СКЛАД

Олія соняшникова та пальмова рафінована дезодорована, в натуральному і частково гідрогенізовані вигляді, антиоксидант (натуральний / синтетичний). Залежно від жирнокислотного складу, існує декілька рецептур жиру кулінарного «Фритюрний».

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кулінарний «Фритюрний» відрізняється однорідною, твердою і пластичною структурою. Застосовується на підприємствах олійно-жирової, кондитерської, хлібопекарської і харчової промисловості, а також для роздрібної торгівлі. Використовується при виготовленні здобної випічки, різних сортів печива, вафель і пряників. Збільшує обсяг і зберігає форму борошняних виробів, сприяє зниженню часу підготовчих операцій і випічки. Прекрасно аерується.

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

	A	B	C	E
Рецептура				
Твердість жиру по Камінському, г/см	300-350	200-270	160-190	170-220
Масова частка:				
– жиру,%, не менше	99,7	99,7	99,7	99,7
– води і летких речовин,%, не більше	0,3	0,3	0,3	0,3
Кислотне число, мг КОН / г, не більше	0,4	0,4	0,4	0,4
Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше	5,0	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	32-35	32-35	31-34	33-36
Вміст твердих тригліцеридів, %				
при 10°C	70-75	55-65	40-45	52-57
при 20°C	40-45	32-36	28-32	29-34
при 30°C	10-15	7-12	5-10	10-14
при 40°C	3-2	1-6	1-2	4-6
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир кулінарний «Фритюрний» 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.**

Жир рослинний «ДЛЯ ЖАРКИ»

СКЛАД

Олія пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (натуральний / синтетичний), піногасник E900.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Професійний жир «Для жарки» з мінімальним вмістом трансізомерів, що має збалансований склад, високу стабільність до окислення в процесі смаження. Жир призначений для застосування в кулінарії, в кондитерській, хлібопекарській промисловості, для підприємств мережі громадського харчування, великих промислових підприємств, а також невеликих виробництв.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Колір

Консистенція при $(18 \pm 1)^\circ\text{C}$

Чистий без сторонніх присмаків і запахів

Від світло-жовтого до жовтого.

Мазеподібна, рухлива. Припустимо випадання осаду (що не є бракувальним фактором для даного жиру).

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Рецептура

Масова частка:

– жиру, %, не менше

– вологи і летких речовин, %, не більше

Кислотне число, мг КОН / г, не більше

Перекисне число $1/2$ О моль / кг, не більше

Температура плавлення, $^\circ\text{C}$

Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C

Окислювальна стабільність по Рансімату,

при температурі 120°C , годин

Температура димлення, $^\circ\text{C}$

Енергетична цінність 100 г продукту, ккал

	Е	В	С
– 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 $1/2$ О моль / кг, не більше	5,0	5,0	5,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	5–20	5–22	5–14
Вміст твердих тригліцеридів, % при 20°C	0,1–3	0,1–10	0,1–4
Окислювальна стабільність по Рансімату, при температурі 120°C , годин	7–9	7–9	7–9
Температура димлення, $^\circ\text{C}$	220–235	220–235	220–235
Енергетична цінність 100 г продукту, ккал	897	897	897

ПАКУВАННЯ

Жир рослинний «Для жарки» упаковують в ящики з гофрованого картону, які мають мішки-вкладиші з полімерних плівок. Маса нетто – 20 кг. Жир рослинний «Для жарки» може упаковуватися в герметичну упаковку «bag in box» – неметалізовані мішки в гофрокороба, 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.**

ПЕРЕВАГИ ЗАСТОСУВАННЯ:

- Не розбризкується, не піниться, не димить при температурі 180°C ;
- Не залишає неприємного присмаку в готовому виробі;
- Після смаження не кристалізується на поверхні виробу;
- Знижує витрати при отриманні більш якісного кінцевого продукту;
- Рівномірна обжарка продуктів в порівнянні з традиційними рослинними оліями;
- Надає готовим виробам апетитний зовнішній вигляд з рум'яною скоринкою;
- Висока, у порівнянні зі звичайним рослинним маслом, стійкістю до окислення.

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.**