

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

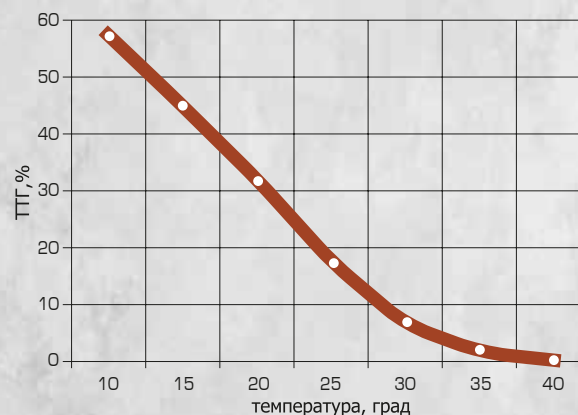
при 30°C

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.**