

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н1ТФ-31

СКЛАД

Олія пальмова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321 або Е304, Е306). Не містить гідрогенізованих жирів.

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл Н1ТФ-31» є повністю рослинним нелауринованим жиром. Застосовується у виробництві кондитерських виробів, шоколадних виробів, корпусів цукерок і батончиків, пралінових начинок, вафельних начинок, печива типу сендвіч.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

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

Однорідна, тверда.

Колір

Від білого до світло-жовтого.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

| | |
|--|----------|
| Масова частка: – жиру,%, не менше | 99,9 |
| – води і летких речовин,%, не більше | 0,1 |
| Кислотне число, мг КОН / г, не більше | 0,2 |
| Перекисне число $1/2$ O моль/кг, не більше | 2,0 |
| Температура плавлення, $^\circ\text{C}$ | 30 – 34 |
| Вміст твердих тригліцеридів, % | |
| при 10°C | 55 – 60 |
| при 20°C | 34 – 40 |
| при 25°C | 24 – 32 |
| при 30°C | 14 – 21 |
| при 35°C | Макс. 13 |
| Сума трансізомерів жирних кислот, % | Макс. 2 |

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н1ТФ-31 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 і відносній вологості повітря не більше 80%. Не допускається зберігання жиру спільно з продуктами, що мають різкий специфічний запах.

Термін зберігання (в залежності від температурного режиму) – **від 12 до 18 місяців.**