

# Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н1ТФ–31

## СКЛАД

Олія пальмова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321 або Е304, Е306).

## 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 $10^\circ\text{C}$	55 – 60
при $20^\circ\text{C}$	34 – 40
при $25^\circ\text{C}$	24 – 32
при $30^\circ\text{C}$	14 – 21
при $35^\circ\text{C}$	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.**