

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н2ТФ–21

СКЛАД

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

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ–21 є повністю рослинним частково лауриновимначиночним жиром. Спеціально розроблений для використання в начинках з високим вмістом горіхового масла. «Феттіфіл» Н2ТФ–21 дає відмінну стабільність проти посивіння, має хороші органолептичні властивості і швидку кристалізацію. Рекомендований для використання в праліне з шоколадом, на основі масла какао і його еквівалентів.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

Консистенція при (18 ± 1) °С

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, °С	30–34
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10 °С	65–70
при 20 °С	38–42
при 25 °С	17–22
при 30 °С	3,5–8
при 35 °С	Макс. 1
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ–21 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.**