

# Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н2ТФ–61

## СКЛАД

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

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ–61 є повністю рослинним частково лауриновимначиночним жиром. Спеціально розроблений для використання в начинках з високим вмістом горіхового масла. «Феттіфіл» Н2ТФ–61 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
– вологи 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	37–39
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10 °С	58 – 68
при 20 °С	32 – 42
при 25 °С	25 – 35
при 30 °С	15 – 23
при 35 °С	Макс. 13
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

## ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н2ТФ–61 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.**