

# Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» S1TF-41

## СКЛАД

Олія пальмоядрова і соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (E320, E321 або E306, E304).

## ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» S1TF-41 є повністю рослинним нелауринові жиром. Застосовується при виробництві м'яких кремових начинок для цукерок, пастоподібних продуктів (шоколадних, молочних і горіхових паст), а також для начинок хлібобулочних і листових виробів.

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Смак і запах

Чистий, без сторонніх присмаків і запахів.

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

Однорідна, мазеподібна.

Колір

Відбілого 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 $1/2\text{O}$ моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	30 – 34
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при $10^\circ\text{C}$	20–30
при $20^\circ\text{C}$	10–15
при $25^\circ\text{C}$	7–12
при $30^\circ\text{C}$	Max 7
при $35^\circ\text{C}$	Max 4
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

## ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» S1TF-41 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.**