

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» SS1TF-31

СКЛАД

Жир переестерифікований рафінований дезодорований, антиоксидант (E320, E321) або (E304, E306).

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир рослинний «Феттіфіл» SS1TF - 31 є повністю рослинним нелауриновим жиром. Застосовується у виробництві кондитерських виробів, шоколадних виробів, корпусів цукерок, 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, пластична, допускається тверда.

Колір

Чистий або характерний для внесеного ароматизатора.

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, $^\circ\text{C}$	36 – 40
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10°C	48 – 55
при 20°C	25 – 35
при 25°C	16 – 26
при 30°C	10 – 18
при 35°C	6 – 12
Сума трансізомерів жирних кислот, %	Макс. 2

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» SS1TF - 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.**