

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н2ТФ–21

СКЛАД

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

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 |
| – 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 | 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.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н2ТФ–61

СКЛАД

Олія пальмоядрова 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 |
| – 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 | 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.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н1TF-31

СКЛАД

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

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл Н1TF-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°C | 55 – 60 |
| при 20°C | 34 – 40 |
| при 25°C | 24 – 32 |
| при 30°C | 14 – 21 |
| при 35°C | Макс. 13 |
| Сума трансізомерів жирних кислот, % | Макс. 2 |

ПАКУВАННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл» Н1TF-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.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» SS1TF-31

СКЛАД

Жир переестерифікований рафінований дезодорований, антиоксидант (Е320, Е321) або (Е304, Е306).

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.**

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, $^\circ\text{C}$ | 37 – 39 |
| Вміст твердих тригліцеридів, % | |
| при 10°C | 20–30 |
| при 20°C | 10–15 |
| при 25°C | 7–12 |
| при 30°C | Max 7 |
| при 35°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.**