

ЩЕДРО

Жири кондитерські



-
- «ФЕТТИФІЛ» H2 TF-21
 - «ФЕТТИФІЛ» H2 TF-61
 - «ФЕТТИФІЛ» H1 TF-31
 - «ФЕТТИФІЛ» SS1 TF-31
 - «ФЕТТИФІЛ» S1 TF- 41
-

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.**

Жир кондитерський «ФЕТТІФІЛ» Н2ТФ–61

СКЛАД

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

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

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 $1/2$ О моль/кг, не більше	2,0
Температура плавлення, $^\circ\text{C}$	37–39
Вміст твердих тригліцеридів, %	
при 10°C	58 – 68
при 20°C	32 – 42
при 25°C	25 – 35
при 30°C	15 – 23
при 35°C	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» Н1ТФ-31

СКЛАД

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

ЗАГАЛЬНЕ ПРИЗНАЧЕННЯ

Жир кондитерський «Феттіфіл Н1ТФ-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 $1/2\text{ O}$ 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» Н1ТФ-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

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

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 пальмова та соняшникова рафінована дезодорована, антиоксидант (Е320, Е321 або Е306, Е304). Не містить гідрогенізованих жирів.

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 листкових 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 $1/2$ 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.**